



CIRO'S

RESTAURANT



Entrantes

- * Ración de Jamón Ibérico de Bellota al corte 24,50 €
- 1. Anillas de Calamar Fritas a la Andaluza con Mayonesa de Lima 🍷🍷🐟🍷 16,50 €
- 2. Mejillones frescos salteados en Salsa “Ciro’s” 🐚🐚🐚🐚🌿🌿 16,50 €
- 3. “Mix” de Croquetas de Jamón Ibérico y Bogavante 🐚🌿🍷🍷🍷 18,50 €
- 4. “Tartar” de Atún Rojo , Aguacate y Mango 🐟🐟🌿 18,50 €
- 5. “Tataki” de Atún Rojo en Costra de Semillas de Sésamo 🐟🌿🌿🌿 19,50 €
- 6. Pulpo a la Gallega Ahumado al Romero Silvestre 🐙 21,50 €
- 7. “Huevos Rotos” con Gambas al Ajillo 🐚🍷 21,50 €
- 8. “Huevos Rotos” con Bogavante Fresco 🐚🍷 28,50 €
- * Pan , Aceitunas y Allioli 🍷🍷🍷 2,50 pp



Ensaladas

9. Ensalada "Burrata" con Espuma de Albahaca y Balsámico de Higos 🍷 16,50 €
10. Ensalada de Queso de Cabra , Piñones y Nueces Caramelizadas 🍷🍷 16,50 €
11. Ensalada "Exótica" de Fruta Tropical con Aliño de Naranjas de Sóller 🐟🍌🥥🍷 18,50 €
12. Ensalada de Aguacate con Gambas , Mango Tropical y Salsa de Coco 🦞🥥🍷 18,50 €

Sopas y Pastas

13. Gazpacho Andaluz de Temporada 🍷 12,50 €
14. Caldereta de Bogavante Fresco (min. 2 Pax) 🦞🦐🍷🐟🌿🍷 28,50 pp
15. "Envoltini" de Calabacín con Queso de Cabra , Boletus y Trufa 🍷🍷🍷 18,50 €
16. Espaguetis Salseados al "Frutti di Mare" 🦞🍷🍷🦐🐟🍷🌿 21,50 €
17. Pasta "Tagliatelle" con Bogavante Fresco 🦞🍷🍷🦐🌿🌿 28,50 €



Arroces



18. Paella Vegetariana (min. 2 Pax) 🌱 18,50 pp
19. Paella Mixta (min. 2 Pax) 🍤🦀🐟🌱 20,50 pp
20. Paella de Mariscos (min. 2 Pax) 🍤🦀🐟🌱 22,50 pp
21. Paella Ciega de Mariscos (min. 2 Pax) 🍤🦀🐟🌱 22,50 pp
22. Paella “Negra” de Sepia y Gambas (min. 2 Pax) 🍤🦀🐟🌱 23,50 pp
23. Paella “Ciro’s” de Pulpo y Bogavante Fresco (min. 2 Pax) 🍤🦀🐟🌱 29,50 pp



Pescados y Mariscos

24. Lubina Fresca " a la Espalda " con Ajos y Guindilla 🐟🌿 24,50 €
25. Lubina Salvaje a la Sal para 2 Personas 🐟 26,50 pp
26. Calamar Nacional a la Plancha 🐟 24,50 €
27. Suprema de Salmón Noruego con Salsa de Estragón 🍷🐟 24,50 €
28. Lenguado Fresco a la Plancha 🐟 26,50 €
29. Bacalao Gratinado con Allioli de Ajo Negro, Sobrasada y Miel 🐟🌾🍷🍯 28,50 €
30. Filetes de Gallo de San Pedro Frito con Cebolla 🐟🌾🍷🍯 28,50 €
31. Gamba Roja Fresca de Sóller a la Plancha 🦞 32,50 €
32. "NEPTUNO": Cazuela de Bogavante Frito con Huevos y Papas(min.2 Pax) 35,50 pp
🦞🌾🍷🍯🍷
33. "NAUTILUS": Parrillada Mixta de Pescados y Mariscos (min. 2 Pax) 🐟🦞 35.50 pp
(Lubina Salvaje , Calamar , Salmón Noruego , Gamba de Sóller , Cigalas , Almejas y Mejillones)
34. "TITANIC": Mariscada Especial de la Casa (min. 2 Pax) 🐟🦞 45,50 pp
(Bogavante Fresco , Gamba de Sóller , Zamburiñas , Almejas , Navajas , Cigalas y Mejillones)

IVA 10% incluido



Carnes al Grill

- | | |
|---|---------|
| 35. "Carré" de Cordero Lechal con Salsa de Menta Fresca | 25,50 € |
| 36. Paletilla de Cordero Lechal Asada al Aroma de Romero | 26,50 € |
| 37. Cochinillo Lechal Asado con Flor de Manzana " Reineta " | 26,50 € |
| 38. Entrecot de Ternera Gallega a la Brasa | 22,50 € |
| 39. Solomillo de Ternera Gallega a la Brasa | 26,50 € |
| 40. "Txuleton" de Ternera Gallega a la Brasa | 28.50 € |
| (Ración de Salsa: Pimienta o Roquefort) 🍷 | 3,50 € |



Menú Infantil

- 41. Nuggets Crujientes de Pollo con Patatas Fritas 🍷 🍷 🍷
- 42. Espaguettis en Salsa Boloñesa 🍷 🍷
- 43. Filetes de Merluza Rebozada con Patatas Fritas 🍷 🍷 🍷 🍷

(Incluido un Zumo o Refresco de Bebida, Helado de Postre y Chupa-Chup) 🍷 🍷

IVA 10% incluido

12.50 €

Postres Caseros

44. Sorbete de Limoncello a la Espuma de Champagne 🍷 6.50 €
45. Sorbete de Almendra tostada Mallorquina bautizada con Baileys 🍷 🍷 6.50 €
46. Coulant relleno de Chocolate Fondant con Helado de Vainilla Acanelada 🍷 🍪 🍪 7.50 €
47. Tiramisú de Mango Tropical al Trifásico de Baileys 🍷 🍪 7.50 €
48. Tarta Flambeada de Plátano con Dulce de Leche 🍷 🍪 🍪 7.50 €
49. Tarta Tatín de Manzana Caramelizada con Crumble Helado de Vainilla 🍷 🍪 🍪 7.50 €
50. Carpaccio de Piña Tropical con Helado de Vainilla 🍷 7.50 €
51. Fresas con Nata 🍷 7.50 €





INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



SETAS



APIO



HUEVOS



MOSTAZA



PESCADO



MOLUSCOS



LÁCTEOS



CACAHUETES



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



SOJA