

# *MENÚ "Ciro's" Nº 1*

## ENTRANTES

Calamares Fritos a la Andaluza

"Mix" de Croquetas Caseras Variadas

Campana de Pulpo Ahumado al Romero Silvestre

## PLATO PRINCIPAL

Filetes de Lenguado con Salsa de Almendras

o

"Rabo de Toro" al Estilo Cordobés con Puré de Trufa Negra

## POSTRE

"Cardenal de Lloseta" Relleno de Bombón "Ferrero-Rocher"

## BEBIDAS

Agua, Cañas, Refrescos

Vino Blanco "Verdejo"

Vino Tinto de Crianza Rioja

Cava "Anna de Codorniu"

Cafés

PRECIO

50 €

( IVA Incluido )



# *MENÚ "Ciro's" Nº 2*

## ENTRANTES

Calamares Fritos a la Andaluza  
" Mix " de Croquetas Caseras Variadas  
Campana de Pulpo Ahumado al Romero Silvestre

## PLATO PRINCIPAL

Filetes de Gallo de San Pedro Frito  
con Crujiente de Cebolla  
o  
Cochinillo Lechal Asado  
con Guarnición de Patató de Sa Pobla

## POSTRE

Tarta Casera de Plátano con Dulce de Leche " Banoffee "

## BEBIDAS

Agua, Cañas, Refrescos  
Vino Blanco "Chardonnay"  
Vino Tinto de Crianza Rioja  
Cava "Anna de Codorniu"  
Cafés

PRECIO

55 €

( IVA Incluido )



# *MENÚ "Ciro's" Nº 3*

## ENTRANTES

Calamares Fritos a la Andaluza  
" Mix " de Croquetas Caseras Variadas  
Campana de Pulpo Ahumado al Romero Silvestre

## PLATO PRINCIPAL

Suprema de Bacalao Gratinado  
con Gambas y Allioli de Azafrán

o

Paletilla de Cordero Lechal  
Servida con Puré de Trufa Negra

## POSTRE

"Tiramisú" al Trifásico de Baileys  
con Mango Tropical y Coco

## BEBIDAS

Agua, Cañas, Refrescos  
Vino Blanco "Albariño"  
Vino Tinto de Ribera del Duero  
Cava "Anna de Codorniu"  
Cafés

PRECIO

**60 €**

( IVA Incluido )

