



CIRO'S

RESTAURANT

Entrantes

1. Fritura de Chipirones 🍷🐚🍷 18,50 €
 2. Anillas de Calamar Fritas a la Andaluza 🍷🐚🍷 18,50 €
 3. Mejillones Gallegos salteados en Salsa Marinera 🌿🐚🍷🍷 18,50 €
 4. “Mix” de Croquetas de Jamón Ibérico y Bogavante 🐚🌿🍷🍷🍷 19,50 €
 5. “Flores” de Alcachofa a la brasa con crujiente de Torreznos de Soria 19,50 €
 6. “Tartar” de Atún Rojo , Aguacate y Mango Tropical 🐟🥑🌿🍷 21,50 €
 7. “Tataki” de Atún Rojo en Costra de Semillas de Sésamo 🐟🥑🌿🍷🍷 23,50 €
 8. Pulpo a la Gallega Ahumado al Romero Silvestre 🐟 25,50 €
 9. Tabla de Jamón Ibérico de “Bellota” al corte 29,50 €
 10. “Huevos Rotos” con Bogavante Fresco 🐚🍷 31,50 €
- Pan , Aceitunas y Allioli 🍷🍷🍷 3,00 pp



Ensaladas

11. Ensalada "Burrata" con Espuma de Albahaca y Balsámico de Higos 🍷🌿 18,50 €
12. Ensalada de Queso de Cabra , Piñones y Nueces Caramelizadas 🍷🍷 18,50 €
13. Ensalada de Aguacate con Gambas , Mango Tropical y Salsa de Coco 🌊🍷🍷 19,50 €

Sopas y Pastas

14. Espaguettis en Salsa de Marisco 🌊🍷🍷🍷🍷🍷🍷 26,50 €
15. Espaguettis en "Rueda" de Parmesano con "Boletus" y "Trufa" 🍷🍷🍷 28,50 €
16. Pasta "Tagliatelle" con Bogavante Fresco 🌊🍷🍷 31,50 €
17. Caldereta de Bogavante Fresco (min. 2 Pax) 🍷🌊🍷🍷🍷🍷 33,50 €/pp.



Arroces



- | | |
|--|----------|
| 18. Paella Vegetariana (min. 2 Pax) 🌱 | 21,50 pp |
| 19. Paella Mixta (min. 2 Pax) 🦪🦐🐟 | 24,50 pp |
| 20. Paella de Mariscos (min. 2 Pax) 🦪🦐🐟 | 25,50 pp |
| 21. Paella Ciega de Mariscos (min. 2 Pax) 🦪🦐🐟 | 25,50 pp |
| 22. Paella “Negra” de Sepia y Gambas (min. 2 Pax) 🦪🦐🐟 | 25,50 pp |
| 23. Paella “Ciro’s” de Pulpo y Bogavante Fresco (min. 2 Pax) 🦪🦐🐟 | 33,50 pp |
| 24. Arroz “Meloso” de Pulpo y Bogavante fresco (min. 2 Pax) 🦪🦐🐟 | 33,50 pp |



Pescados y Mariscos

25. Calamar Nacional a la Plancha 🐟 26,50 €
26. Suprema de Salmón Noruego con Salsa de Estragón 🐟 🍷 🥑 🌿 26,50 €
27. Lubina Fresca " a la Espalda " con Ajos y Guindilla 🐟 26,50 €
28. Lubina "Salvaje" a la Sal para 2 Personas 🐟 33,50 €/pp
29. Lenguado Fresco a la Plancha 🐟 33,50 €
30. Bacalao Gratinado con Allioli de Ajo Negro, Sobrasada y Miel 🐟 🌾 🍷 🥑 33,50 €
31. Filetes de Gallo de San Pedro Frito con Cebolla 🐟 🌾 🍷 🥑 33,50 €
32. Gamba Roja Fresca de "Sóller" a la Plancha 🦞 33,50 €
33. "NEPTUNO": Cazuela de Bogavante Frito con Huevos y Papas(min.2 Pax) 45,50 €/pp
🦞 🌾 🍷 🥑 🍳
34. "NAUTILUS": Parrillada Mixta de Pescados y Mariscos (min. 2 Pax) 🐟 🦞 45,50 €/pp
(Lubina Salvaje , Calamar , Salmón Noruego , Gamba de Sóller , Cigalas , Almejas y Mejillones)
35. "TITANIC": Mariscada Especial de la Casa (min. 2 Pax) 🐟 🦞 65,50 €/pp
(Bogavante Fresco , Gamba de Sóller , Zamburiñas , Almejas , Navajas , Cigalas ,
Cuerpos de cangrejo, Vieiras y Mejillones)

IVA 10% incluido



Carnes al Grill

36. "Carré" de Cordero Lechal aromatizado con Salsa de Menta Fresca 32,50 €
37. Paletilla de Cordero Lechal Asada al "Humus" de Romero Silvestre 32,50 €
38. Cochinillo Lechal Asado con Flor de Manzana " Reineta " 32,50 €
39. Entrecot de Ternera Gallega a la Brasa de Encina 26,50 €
40. Solomillo de Ternera Gallega a la Brasa de Encina 32,50 €
41. "Txuletón" de Ternera Gallega a la Brasa de Encina (T-Bone) 32.50 €
- (Ración de Salsa: Pimienta o Roquefort) 🍷 3,50 €



Menú Infantil

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

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

Postres Caseros

45. Sorbete de Limoncello a la Espuma de Champagne 🍷 7.50 €
46. Sorbete de Almendra tostada Mallorquina con Baileys 🍷🍷 7.50 €
47. "Coulant" relleno de Chocolate Fondant con Helado de Vainilla 🍷🍷🍷 9.50 €
48. "Tiramisú" de Mango Tropical al Trifásico de Baileys 🍷🍷🍷 8.50 €
49. Tarta Flambeada de Plátano con Dulce de Leche 🍷🍷🍷 8.50 €
50. Tarta "Tatín" de Manzana Caramelizada con Helado de Vainilla 🍷🍷🍷 9.50 €
51. Tarta Cremosa de Queso "Idiazabal" 🍷🍷🍷 9.50 €
52. Fresas con Nata 🍷 8.50 €





INFORMACIÓN ALÉRGENOS:



CONTIENE
GLUTEN



APIO



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



SETAS



FRUTOS DE
CÁSCARA



HUEVOS



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS