



CIRO'S

RESTAURANT



Hors d'oeuvres

1. Petit Calmars Panée 🌾🐚🍷 18,50 €
2. Calmars Panée 🌾🐚🍷 18,50 €
3. Moules avec le " Mariniere " Sauce 🌿🐚🌾🍷 18,50 €
4. Croquettes de la Mâison de Jambon et Frais Homard 🐚🌿🍷🍷🍷 19,50 €
5. " Fleurs " d'Artichauts Fraîches Grillées avec Croustillants Lardons 19,50 €
6. " Tartare " de Thon Rouge avec le Avocat et Mangue Tropicale🐟🥑🍌🌿 21,50 €
7. " Tataki " de Thon Rouge avec le Graines de Sésame 🐟🥑🍌🌿🍷🍷 23,50 €
8. Poulpe Fumé a la Braise avec le Romaurin Sauvage🐙 25,50 €
9. Jambon Ibérique Fraîchement Coupé 29,50 €
10. Oeufs avec Pommes Frites et Frais Homard 🐚🍷 31,50 €
- Pain, olives et allioli 🌾🍷🍷 3,00 pp



(10 % IVA Compris)

Salades

11. "Burrata" Fromage Salade avec des Feuilles de Basilic et Balsamique de Figues 18,50 €
🍷 🌿
12. Salade de Fromage de Chèvre Grillée , Pignons de Pin et Noix 18,50 €
🍷 🍷
13. Salade de Avocat aux Crevettes , Mangue Tropicale et Sauce de Coco 19,50 €
🦀 🍷 🍷

Soupes et Pâtes

14. "Spaguetti" aux Fruits de Mer 26,50 €
🦀 🍷 🍷 🍷 🐟 🍷 🌿
15. "Spaguetti" avec Sauce au Parmesan Fromage, "Boletus" et Truffe 28,50 €
🍷 🍷 🍷
16. "Tagliatelle" avec Frais Homard 31,50 €
🦀 🍷 🍷
17. Sorte de Bouillavaise à le Homard Frais (min. 2 Per) 33,50 €/pp.
🐟 🦀 🍷 🌿 🍷 🍷



Riz



18. "Paella" de Légumes Frais (min. 2 Per) 🌱 21,50 pp
19. "Paella" Mixte (min. 2 Per) 🍷🍷🍷 24,50 pp
20. "Paella" aux Fruits de Mer (min. 2 Per) 🍷🍷🍷 25,50 pp
21. "Paella" aux Fruits de Mer Decortiquées (min. 2 Per) 🍷🍷🍷 25,50 pp
22. "Paella" Noir (min. 2 Per) 🍷🍷🍷 25,50 pp
23. "Paella Ciro's" à le Poulpe et Homard Frais (min. 2 Per) 🍷🍷🍷 33,50 pp
24. Riz Soupe à le Poulpe et Homard Frais (min. 2 Per) 🍷🍷🍷 33,50 pp



(10 % IVA Compris)

Poissons et Crustacés Frais

25. Calmar Frais Grillée 🐙 26,50 €
26. Saumon Frais Grillée avec Sauce à l'Estragon 🐟🍷🥑🌿 26,50 €
27. Loup de Mer Frais Grillée à l'Ail et au Chili 🐟 26,50 €
28. Loup de Mer Frais Sauvage au Four sur Le Sel (min. 2 Per) 🐟 33,50 €/pp
29. Sole Frais Grillée 🐟 33,50 €
30. Morue avec l'"Allioli", "Sobrasada" et Mon Chéri 🐟🌾🍷🥑 33,50 €
31. John Dory Pané avec Oignons Frits 🐟🌾🍷🥑 33,50 €
32. Crevettes Fraisses de Majorque Grillée 🦞 33,50 €
33. "NEPTUNO" : Langouste Ragoût avec Oeufs et Pommes Frites (min. 2 Per) 45,50 €/pp
🦞🌾🥑🍷
34. "NAUTILUS" : Spécial Grillade de Poissons et Crustacés (min. 2 Per) 🐟🦞 45,50 €/pp
(Frais Poisson du Jour , Saumon , Calmar , Crevettes , Langoustines , Clams et Moules)
35. "TITANIC" : Spécial Grillade de Crustacés "Ciro's" (min. 2 Per) 🐟🦞 65,50 €/pp
(Homard Frais , Crevettes , Pétoncles , Clams , Langoustines , Couteaux , Moules ,
Corps de Crabe et Coquilla)



Viandes a la barbeque

36. Côtelettes d'Agneau de Majorque Rôti avec Herbes Aromatiques 32,50 €
37. Épaule d'Agneau de Lâit Rôti Fumé 32,50 €
38. Cochon de Lâit Rôti avec Fleur de Pommes 32,50 €
39. Entrêcote de Boeuf Grillée 26,50 €
40. Filet Mignon de Boeuf Grillée 32,50 €
41. Gran Côte de Boeuf Grillée 32,50 €
- Sauces : Poivre Vert ou Roquefort 🍷 3,50 €



Menu Enfant

42. Nuggets de Poulet avec Pommes Frites 🍷 🍷 🍷
43. Spaguettis a la Bolognaise 🍷 🍷
44. Merlu Pané avec Pommes Frites 🍷 🍷 🍷 🍷
- (Jus , Creme Glacée et Sucette Inclus) 🍷 🍷

(10 % IVA Compris)

15.50 €
















Desserts

45. Sorbet de Limonchello avec Champagne 🍷 7.50 €
46. Sorbet de Amandes avec Liqueur de Baileys 🍷 🍷 7.50 €
47. "Coulant" Chaud de Chocolat avec la Glace de Vanille 🍷 🍷 🍷 9.50 €
48. Tourte de "Tiramisú" avec Liqueur de Baileys , Manche Tropicale et Coco 🍷 🍷 🍷 8.50 €
49. Gâteau aux bananes flambées et au Dulce de Leche 🍷 🍷 🍷 8.50 €
50. Tarte Tatin aux pommes caramélisées et glace vanille 🍷 🍷 🍷 9.50 €
51. Gâteau Au Fromage Crémeux "Idiazabal" 🍷 🍷 🍷 9.50 €
52. Fraises à la crème 🍷 8.50 €





INFORMATIONS ALLERGÈNES :

-  GLUTEN
-  CÉLERI
-  CRUSTACÉS
-  LAITIER
-  POISSON
-  CACAHUÈTES
-  SOJA
-  CHAMPIGNONS
-  FRUITS SECS
-  OEUFS
-  MOUTARDE
-  SÉSAME
-  MOLLUSQUES
-  LUPIN
-  SULFITES