

Entrantes

*A elegir 2 entrantes a mesa completa
(3 entrantes + 3€ suplemento persona)*

ENSALADA DE AVE DE CORRAL CON SUAVE EMULSIÓN DE MOSTAZA Y MIEL SOBRE CARPACCIO DE KIWI. 

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON SALMOREJO DE FRESAS, CRUJIENTE BACON Y FRUTOS SECOS. 

NUESTRA ENSALADILLA RUSA HECHA UNA CAUSA LIMEÑA DE VENTRESCA DE BONITO Y AGUACATE. 

WOK DE CALAMARCITOS Y VERDURAS DE TEMPORADA SOBRE PARMENTIER DE GARBANZOS. (1€ SUP.) 

CRUJIENTE DE RABO DE TORO ESTOFADO A BAJA TEMPERATURA CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO. 

TEMPURA DE VERDURITAS EN JULIANA CON GAMBAS Y MIEL DE TAMARINDO. 

REVUELTO DE HABITAS BABY CON LANGOSTINOS Y JAMÓN DE TREVELEZ. 

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO EN LIGERA MUSELINA DE VERDURAS. 

PATATAS REVOLCONAS CON CHISTORRA, HUEVO FRITO Y TORREZNO DE SORIA. 

BOQUERONES FRITOS ADOBADOS CON LIGERO ALIOLI DE PEREJIL. 

Nuestros recomendados del día:

SEPIONET CON CHAMPIÑONES SALTEADOS Y LIGERA SALSA VERDE. (1€ SUP.) 

CROQUETÓN DE POLLO Y ESPINACAS SOBRE CREMA DE YOGUR Y HIERBAS. 

BERENJENA AL HORNO CON MIEL DE AZAHAR, PISTACHOS TOSTADOS Y QUESO FETA. 

Menú infantil (niños hasta 10 años)

CROQUETAS DE JAMÓN Y CALAMARES A LA ROMANA. 

A ESCOGER:

POLLO EMPANADO CON PATATAS. 

FISH & CHIPS. (lomitos de merluza empanada con patatitas fritas) 

BOLA DE HELADO. 

El
Cigro
Restaurante



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

Segundos

BACALAO CON SUAVE SALSA DE PIMIENTO ROJO Y ACEITE AROMATIZADO



BACALAO GRATINADO SOBRE PIL PIL DE ALCACHOFA
AHUMADA (+ 1€/PERS.)



CREPPE DE MERLUZA Y GAMBAS CON LIGERA SALSA DE ESPINACAS
Y PARMESANO



LASAÑA DE VEGETALES Y ESPINACAS EN BECHAMEL DE TOMATES ASADOS AL PESTO



SOLOMILLO IBÉRICO EN SALSA DE SETAS CON VIRUTAS DE FOIE Y ESPÁRRAGOS
TRIGUEROS (+ 1€/PERS.)



CANELÓN DE RABO DE TORO ESTOFADO EN SU JUGO CON BECHAMEL
DE MANZANA AL HORNO



CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA A BAJA TEMPERATURA AL VINO TINTO CON PARMENTIER
DE PATATA



Nuestra recomendación del día:

CALDERETA DE MANITAS DE CERDO CON GARBANZOS



SUQUET DE RAPE CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS. (+ 1€/PERS.)



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

Arroces

previo encargo

ARROZ DE ALCACHOFA, GAMBAS Y CHIPIRONES   

ARROZ DE VERDURITAS DE TEMPORADA Y SETAS  

ARROZ DEL SEÑORET DE MARISCO   

ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y AJOS TIERNOS   

ARROZ DE PATO, CONEJO Y CARACOLES (+ 5€/pers.) 

ARROZ CALDOSO O SECO DE BOGAVANTE (+7€/pers.)   

ARROZ DE CARABINEROS CON SEPIONET Y ALCACHOFAS (+6€/pers.)  

ARROZ DE PATO, SETAS Y FOIE (+7€/pers.) 

FIDEUA SEÑORET DE MARISCO    

Nuestra recomendación del día:



ARROZ DE CASTELLÓ CON RAPE, SEPIONET, ALCACHOFAS Y LANGOSTINOS (+5€/pers.)    

ARROZ MELOSO DE CARRILERA IBÉRICA CON BOLETUS. (+3€/pers.) 

Min. 2 pers. y máx. 2 arroces diferentes



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANDES DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUZZES



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

Postres

NUESTRO MAXI BON DE NATA, CHOCOLATE Y CARAMELO   

TORRIJA DE HORCHATA CON HELADO DE VAINILLA    

ESPUMA DE MASCARPONE CON HELADO DE CAFÉ Y CACAO.  

ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA CON SORBETE DE MANGO. 

BROWNIE DE CHOCOLATE CON ALMENDRA Y HELADO DE VAINILLA.    

SORBETE DE LIMÓN O MANDARINA CON CAVA. 

NATILLA CASERA CON MANZANA AL HORNO CARAMELIZADA  
AL VINO CARMELITANO.

TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE BLANCO Y COCO.  

NUESTRA CREME BRULEE AL HORNO CON SUAVE TOQUE DE BAILEYS.  

Nuestra recomendación del día:

CREPE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA.   

FLAN DE MANZANA AL HORNO CON MIEL Y VAINILLA 

El
Cigró
Restaurante

Martes a viernes 22.90€

Sábados, domingos y festivos 24.90€ (dos entrantes)

Menú infantil 16€

*Incluye primera ración de pan y tomate

*Bebidas no incluidas



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS