



MENÚ DE NOCHE



ENTRANTES

(A COMPARTIR)

- Ensalada de ventresca con tomate, olivas y cebolla tierna.
- Ensalada de burrata con tomate, brotes tiernos, albahaca y vinagreta de fresas con piñones.
- Pulpo adobado sobre parmentier de patata y ají amarillo. (1€ sup.)
- Huevos rotos con patatas, ajos tiernos y jamón de Trevélez.
- Croquetas caseras (pollo, jamón, bacalao o verduras).
- Boquerones fritos adobados con ligero alioli de perejil.
- Revuelto de habitas baby con langostinos y jamón de Trevélez.
- Medallón de morcilla de Burgos con huevo de codorniz y cebolla caramelizada.
- Sepionet con champiñones salteados y ligera salsa verde. (1€ sup.)



SEGUNDOS

- Bacalao gratinado sobre pil pil de alcachofa ahumada. (1€ sup.)
- Lasagna de vegetales y espinacas en bechamel de tomates asados al pesto.
- Carrillera ibérica estofada a baja temperatura al vino tinto con parmentier de patatas.
- Secreto ibérico con salsa de naranja jerez acompañado de patata confitada.



POSTRES



Torrija de horchata con helado de vainilla.

Tarta de queso chocolate blanco y coco.

Espuma de mascarpone con helado de café y cacao.

Brownie de chocolate con almendra y helado de vainilla.

Ensalada de fruta de temporada con sorbete de mango.



DOS ENTRANTES 25€

TRES ENTRANTES 28€

*Incluye pan y tomate



Restaurant El Cigrò
Una cocina diferente y sutil.

Carrer de Crevillent, 5
· Castelló de la Plana
661 58 72 47