

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.    

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

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

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.  

NUESTRA ESCALIBADA DE VERDURAS CON MOJAMA Y VINAGRETA DE FRESAS Y FRUTOS SECOS.  

REVUELTO DE HUEVOS TRUFADOS CON SETAS DE TEMPORADA Y JAMÓN DE TREVELEZ.  

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

Nuestros recomendados del día:

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

CROQUETÓN DE POLLO DE CORRAL CON FRUTOS SECOS, AJÍ AMARILLO Y ESPUMA DE PARMESANO.   

BOQUERONES FRITOS ADOBADOS CON LIGERO ALIOLI DE PEREJIL.  

El
Cigro
Restaurante

Menú infantil (niños hasta 10 años)

CROQUETAS DE JAMÓN Y CALAMARES A LA ROMANA     

A ESCOGER:

POLLO EMPANADO CON PATATAS  

O HAMBURGUESA EN PLATO CON PATATAS  

BOLA DE HELADO  

Segundos

BACALAO GRATINADO EN SUAVE ALIOLI SOBRE PIL PIL DE BERENJENA 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  

El
Cigro
Restaurante

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

Nuestra recomendación del día:

CALDERETA DE MANITAS DE CERDO CON GARBANZOS 

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 GAMBA ROJA CON SEPIONET Y ALCACHOFAS (+6€/pers.)   

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

FIDEUA SEÑORET DE MARISCO    

Nuestra recomendación del día:

El
Cigro
Restaurante

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

ARROZ DE PATO, SETAS Y LANGOSTINOS (+5€/pers.) 

Min. 2 pers. y máx. 2 arroces diferentes

Postres

NUESTRO MAXIBON DE NATA CON CARAMELO Y CHOCOLATE   

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 recomendación del día:

CREPE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA   

FLAN DE MANZANA AL HORNO CON MIEL Y HELADO DE LECHE MERENGADA 

El
Cigro
Restaurante

Martes a viernes 21.90€

Sábado y domingo 23.90€ (dos entrantes)

Menú infantil 16€

*Incluye primera ración de pan y tomate

*Bebidas no incluidas