



SUGERENCIAS

SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA.....15.90€

TABLA MIXTA (Jamón y Queso).....15.30€

PARRILLADA DE CARNE “A”

(DOS PERSONAS)

(Chuleton ½ k, Churrasco, , Ternasco, Pincho Moruno, Chorizo, Longaniza y Morcilla).....27.00€

PARRILLADA DE CARNE “B”

(DOS PERSONAS)

(Churrasco, , Ternasco, Pincho Moruno, Chorizo, Longaniza y Morcilla).....19.60€

PARRILLADA DE MARISCOS “A”

(DOS PERSONAS)

(Bogavante, Cigalas, Gambas, Mejillones, Almejas, Navajas y Sepia)
.....35.80€

PARRILLADA DE MARISCOS “B”

(DOS PERSONAS)

(Cigalas, Gambas, Mejillones, Almejas, Navajas y Sepia)25.80€

HUEVOS ROTOS AL ESTILO DEL CHEF (a elegir)

(Con jamón, chorizo, longaniza, morcilla, queso rallado, gambas) 8.20€

CARACOLES A LA BRASA CON ALI OLI10.90€

CARACOLES EN SALSA RIOJANA.9.90€

1KILO DE TERNASCO DE ARAGON CON PANADERA

29.50€

“BUEN PROVECHO”

RACION DE PAN 1.70 €

(I.V.A. INCLUIDO)

Restaurante El Cierzo C/Don Jaime I, 34 -50001 Zaragoza – España

www.restauranteelcierzo.com elcierzo@yahoo.es Facebook: Restaurante El Cierzo

Entrantes Fríos

- *ENSALADA DE POLLO** (pollo, nueces, frutos tropicales y manzana con suave salsa rosa).....**6.90€**
- *ENSALADA MONTAÑESA**(lechuga variada, cebolla, tomate cherry, queso de cabra, mermelada de frambuesa y vinagreta de Módena).....**7.20€**
- *ENSALADA MIXTA**.....**5.80€**
- *ENSALADA EL CIERZO** (Lechuga, tomate, cebolla, espinaca fresca, rulo de cabra rebozado con almendra, vinagreta de dátiles y aliño de frambuesa).....**7.60€**
- *ENSALADA CESAR** (lechuga, hoja de roble, pollo, anchoas, queso, tostones, tomate y salsa cesar).....**7.60€**
- *TOMATE ROSA DE BARBASTRO CON AJO, VENTRESCA DE BONITO Y ACEITE DE OLIVA DEL BAJO ARAGON**
.....**7.20€**
- *ENSALADA TEMPLADA DE BOLETUS** (lechuga, boletus, vinagreta de dátiles y queso idiazábal)**7.50€**
- *VENTRESCA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y CEBOLLA CAMELIZADA**.....**8.90€**
- *SURTIDO DE IBERICOS DE CURADOS** (2 PERSONAS).....**15.90€**
- *TABLA MIXTA** (jamón, y queso)(2 PERSONAS).....**15.30€**
- *PLATO DE JAMÓN IBÉRICO JABUGO****16.90€**
- *PLATO DE JAMON DE TERUEL D.O**.....**6.90€**
- * PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA**
(unidad).....**1.40€**

(I.V.A. INCLUIDO)

Entrantes Calientes

ARROCES (mínimo 2 personas)

- *PAELLA DE MARISCO O MIXTA precio por persona.....11.80€
- *ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE precio por persona.....16.80€
- *ARROZ NEGRO CON SEPIA precio por persona..11.80€
- * ARROZ CON CIGALAS precio por persona.....13.70€

* LACON DE NUESTROS FOGONES CON CACHELOS

.....7.90€

*MIGAS ARAGONESAS con uva o huevo.....4.40€

*MORCILLA CON PADRON5.90€

*GAMBAS A LA PLANCHA7.20€

*TRIO DEL MAR (sepia, calamares y puntillas)8.90€

*BANDEJA ANDALUZA CRUJIENTE (bacalao, cazon y puntillas) ... 8.40€

*MEJILLONES AFRODISIACOS (en salsa).....5.80€

*SINFONIA DE SETAS SILVESTRES.....6.10€

* CARACOLES A LA BRASA CON ALI-OLI.....10.90€

* CARACOLES A LA RIOJANA.....9.90€

*HUEVOS ROTOS AL ESTILO DEL CHEF (A elegir con jamón, chorizo, longaniza, morcilla, queso rallado, gambas).....8.20€

* SURTIDO BATURRO (chorizo, longaniza, morcilla, bacon).....8.50€

(I.V.A. INCLUIDO)

Carnes

- * **COSTILLAS DE TERNASCO D.O. A LA PARRILLA..11.95€**
- * **CORDERO LECHAL ASADO EN SU JUGO** precio por persona-
.....**11.50€**

- * **CHURRASCO A LA PARRILLA..... 9.50€**
- * **CONFIT DE PATO CON SALSA DE NARANJA Y CROCANTE DE ALMENDRA.....11.50€**

- ***CHULETON A LA PARRILLA (peso aprox. 500 g).....16.00€**
- * **ENTRECOT AL ESTILO DEL CHEF.**(con salsa de foie o con guarnición).....**12.90€**
- * **COCHINILLO AL ESTILO SEGOVIANO** precio por persona...**11.50€**

- ***SECRETO IBERICO A LA PARRILLA8.30€**
- * **SOLOMILLITOS DE CERDO IBERICO CON MOUSSE DE PATO.....10.90€**
- * **PARRILLADA DE CARNE “A”** (Chuletón ½ k, churrasco, ternasco, pincho moruno, chorizo, longaniza y morcilla)(2 pax)**27.00€**
- * **PARRILLADA DE CARNE “B”** (churrasco, ternasco, pincho moruno, chorizo, longaniza y morcilla)(2 pax)**19.60€**

(I.V.A. INCLUIDO)

Pescados

- * **DORADA AL “ORIO”**12.90€
- * **BACALAO CON SALSA DE SETAS**11.90€
- * **RODABALLO SALVAJE AL “ORIO”**12.80€
- * **TATAKI DE ATUN ROJO CON
GUACAMOLE**.....9.80€
- * **PATA DE PULPO A LA PARRILLA**14.90€
- * **SALMÓN CON SALSA DE CITRICOS**.....11.90€
- * **PARRILLADA DE MARISCO “A”** (BOGANTE, CIGALAS, GAMBAS,
MEJILLONES, ALMEJAS, NAVAJAS Y SEPIA) (2 PERSONAS).....**35.80€**
- * **PARRILLADA DE MARISCO “B”** (CIGALAS, GAMBAS, MEJILLONES,
ALMEJAS, NAVAJAS Y SEPIA) (2 PERSONAS).....**25.80€**
- * **MARISCADA** BOGAVANTE, 4 GAMBAS LANGOSTINERA, 4 CIGALAS,
PUNTILLAS**28.00€**
- * **FUENTE DE GAMBAS, LANGOSTINOS Y CIGALAS A LA
PLANCHA** **13.50€**

(I.V.A. INCLUIDO)

Postres

* NATILLAS.....	3.80€
*PROFITEROLES CON CHOCOLATE CALIENTE.....	4.50€
*FLAN CASERO CON NATA.....	3.80€
*TARTA DE QUESO ELABORACION PROPIA	4.50€
*TARTA DE CHOCOLATE.....	4.50€
*TORRIJA DE LA CASA CON BAÑO DE CHOCOLATE Y NATA	4.60€
*ARROZ CON LECHE.....	3.80€
*PUDIN DE CAFÉ.....	4.50€
*TRUFAS HELADAS.....	3.90€
*COPA DE NATA CON NUECES.....	3.80€
*CAFÉ IRLANDES (café ,whisky quemado y nata).....	4.50€

HELADOS

*TARTA AL WHISKY.....	4.60€
*CROCANTI.....	3.80€
*CONTESA.....	3.80€

(I.V.A. INCLUIDO)

VINOS

* LITRO DE SANGRIA.....12.60€

VINOS DEL AÑO

*CARIÑENA CARE 3/8L.....6.70€

*CAMPO DE BORJA COTO DE HAYAS
TEMPRANILLO.....8.90€
BORSAO SELECCIÓN8.60€

*SOMONTANO ENATE CABERNET MERLOT....9.80€
VIÑAS DEL VERO9.60€

*VINO DE AUTOR "FAGUS".....26.00€

CRIANZAS

*CARIÑENA CASTILLO DUCAY.....8.80€

*CAMPO DE BORJA COTO DE HAYAS.....10.60€

*SOMONTANO VIÑAS DEL VERO11.70€
ENATE11.90€

*RIBERA DEL DUERO MARTIN BERDUGO.....12.50€
PESQUERA.....19.80€
CONDADO DE HAZA.....13.90€

*RIOJA AZPILICUETA.....10.90€
BERONIA10.90€
BERONIA 3/8L7.60€

RESERVAS

*SOMONTANO GRAN VOS.....17.90€

(I.V.A. INCLUIDO)

ROSADOS

*VIÑAS DEL VERO	9.60€
*LAMBRUSCO.....	7.70€
*BORSAO SELECCIÓN	8.60€
*CARE.....	8.60€

BLANCOS

*ZASCANDIL VERDEJO DE RUEDA	6.90€
*RIBERO DO OLIVAR	7.95€
*COTO DE HAYAS CHARDONAY.....	8.90€
*ALBARIÑO MARTIN DE CODAX.....	13.60€
*VIÑAS DEL VERO	9.60€
*VIÑAS DEL VERO CHARDONAY	14.90€
*BORSAO SELECCIÓN.....	8.60€

CAVAS

*CAVA ARAGONES REYES DE ARAGON BRUT NATURE....	13.50€
*CONTE DE SUBIRATS.....	10.55€
*CODORNIU 1551	15.10€
*VILARNAU BRUT NATURE	16.40€

(I.V.A. INCLUIDO)

Restaurante El Cierzo C/Don Jaime I, 34 -50001 Zaragoza – España

www.restauranteelcierzo.com elcierzo@yahoo.es Facebook: Restaurante El Cierzo