

Día del Padre 2026

Aperitivo del Chef

Entrante a Elegir

Ensalada de Tomates de la Huerta, Canónigos, Queso Fresco y Vinagreta de Pistachos Verdes

o

Puerro Confitado relleno de Txangurro de Centolla y Masera

o

Chipirones en su Tinta

Principal a Elegir

Lubina Asada en Jugo Meloso, Verduritas Mini, Codium y Soja Tierna

o

Merluza de Pincho en Lingote sobre Crema de Carabineros y Centolla con Patata Francesa

o

Milhojas de Rabo de Toro con Parmentier de Boletus Trufados

o

Tostón de Castilla Asado a Baja Temperatura, Puré de Canela y Manzana, y Patatas Panaderas

Postre a Elegir

Café, Té & Infusiones

Mignardises

Bodega

Blanco D.O. Rueda (Uvas 100% Verdejo) *Melior. Matarromera*

Tinto D.O. Ribera del Duero *Valquemao 13 Meses*

Otras Bebidas incluidas: Agua Mineral, Refrescos, Cervezas, Zumos

Precio 65 € IVA Incluido

Menú Infantil

Aperitivo

Entrante

Pasta al Huevo con Rollito de Jamón York y Queso
(servido con salsa de tomate y queso rallado al gusto)

Principal

Filetitos de Solomillo a la Plancha con Patatas Reja

Postre

Helados Variados con Topping de Estrellitas de Chocolate

Bebida

Refresco, Zumos y Agua Mineral

Precio 42 € IVA Incluido

******Disponible desde el 19 hasta el 21 de Marzo de 2026, almuerzo y cena, y el 22 de Marzo, almuerzo***

******Las consumiciones solicitadas antes de comenzar el aperitivo, así como una vez finalizado el servicio del menú, se facturarán aparte.***

Restaurante Los Cedros

C/ Allendesalazar, 4 28043 Madrid

Tlf: +34 91 515 22 15

www.restaurantelosc Cedros.es

reservas@quintadelosc Cedros.com