CÍCERO

PARA COMPARTIR | TO SHARE

Patatas bravas hojaldradas 10€
Flaky spicy potatoes

Croquetas Cícero 14€
Cícero Croquettes

Ensaladilla tradicional con carabinero 16€
Traditional salad with prawns

Ensalada César con anguila ahumada 16€
Caesar salad with smoked eel

Ensalada de burrata, tomates confitados y pesto rojo 15€
Burrata salad, confit tomatoes and red pesto

Carpaccio de gamba roja de Huelva 25€
Carpaccio of red prawns from Huelva

Mejillones en escabeche 12€
Pickled Mussels

Calamar de potera frito con alioli 22€
Fried squid with aioli

Nuggets veganos 12€
Vegan nuggets

Hot dog de pulpo con mayonesa de siracha y queso San Simón 16€
Octopus hot dog with siracha mayonnaise and San Simon cheese

Tortilla de camarón (unidad) 4€
Shrimp omelette (piece)

Pulpo a Feira 20€
Galicia octopus

Flor de alcachofas con parmesano y jamón 18€
Artichoke flower with parmesan cheese and ham

Langostinos Kataifi (8 unidades) 18€
Kataifi prawns (8 pieces)

Brioche caralludo (zorza con huevo y alioli) 8€
Brioche caralludo (fox with egg and aioli)

Anchoas de Santoña 20€
Anchovies from Santoña

Gildas de boquerón, queso, piparra y tomate seco (2 unidades) 6€
Gildas of anchovies, cheese, piparra and dried tomato

Opción de productos sin gluten / Choise of gluten free products

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

CÍCERO

PRINCIPALES | MAIN COURCE

Canelones de centollo 22€
Spider crab cannelloni

Arroz de carabineros
(Mín. 2 pax) 48€
Prawn rice (Min. 2 pax)

Codillo asado 20€
Roast knuckle

Costillar de Black Angus a baja
temperatura (16 horas a 79º) 30€
Low temperature Black Angus rib
(16 hours at 79º)

Hamburguesa vegana 20€
Vegan burger

Arroz de berberechos y almejas
(Mín. 2 pax) 45€
Cockles and clams rice (Min. 2 pax)

Arroz negro de calamar
(Mín. 2 pax) 38€
Black rice of squid (Min. 2 pax)

Cochinillo prensado 26€
Pressed suckling pig

Smash burger de vaca (bacon, pepinillos.
queso, lechuga y tomate) con
patatas gajo 16€
Beef smash burger (bacon, pickles,
cheese, lettuce and tomato)
with wedge fries

POSTRES | DESSERTS

Brownie con toffee 7€
Brownie with toffee

Tarta de quesos (San Simón 7€
y parmesano)
Cheesecake (San Simon, Parmesan)

Milhoja de crema de vainilla 6€
Vanilla cream mille-feuille

Torrija de Brioche 7€
Brioche French toast

HORARIO - Abierto todos los días
COMIDAS – 13:00h a 15:30h.
CENAS – De 20:30h a 22:30h.

TIMETABLE - Open daily
LUNCH - 01:00pm to 03:30pm.
DINNER - 08:30pm to 22:30pm.

Opción de productos sin gluten / Choise of gluten free products

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

CÍCERO

PICOTEO | SNACKS BAR

Patatas bravas hojaldradas 10€
Flaky spicy potatoes

Ensaladilla tradicional con carabineros 16€
Traditional salad with prawns

Tacos de maíz de salmón marinado 8€
Marinated salmon corn tacos

Sandwich bikini 8€
Bikini sandwich

Hot dog de pulpo con mayonesa de siracha y queso San Simón 16€
Octopus hot dog with siracha mayonnaise and San Simon cheese

Croquetas Cícero 14€
Cícero Croquettes

Brioche de jarrete con salsa brava y alioli 8€
Shank brioche with brava sauce and aioli

Ensalada César 13€
Caesar Salad

MERIENDA DULCE | SWEET SNACK

Mini bollería variada 3€
Assorted mini bakery

Bizcocho 3€
Sponge Cake

Tortitas - 3 unidades (nata, fruta, chocolate, mermelada, miel) 5€
Pancakes - 3 units (cream, fruit, chocolate, marmalade, honey)

Gofres - 1 unidad (nata, chocolate, fruta, mermelada, 5€
Waffles - 1 unit (cream, chocolate, fruit, marmalade, honey)

Bol de yogur, granola y fruta 4,5€
Yoghurt bowl with granola and fruit

El horario de servicio será de 16:00h a 20:00h

The kitchen will be open from 04:00pm to 0800pm

Opción de productos sin gluten / Choise of gluten free products

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

CÍCERO

BRUNCH | BRUNCH

Cóctel o cava a escoger / Choice of cocktail or cava

Copa de capa Pregadeu Ancestral; Mimosa; Bloody Mary; Aperol Spritz; Gintonic; Cóctel sin alcohol /

Glass of cava Pregadeu Ancestral; Mimosa; Bloody Mary; Aperol Spritz; Gintonic; Non - alcoholic cocktail

Zumo natural de naranja / Natural orange juice

Café o infusión a escoger / Choice of coffee or infusion

Café con leche; Cappuccino; Café vienés; Café bombón /

Coffee with milk; Cappuccino; Viennesse coffee; Bonbon coffee

Yogur con granola y fruta / Yoghurt bowl with granola and fruit

Mini bollería variada / Assorted mini bakery

Dulce a escoger / Choice of sweets

Tortitas con nata, chocolate, caramelo o fruta;

Gofres con chocolate y nata o nata y caramelo;

Tarta casera (preguntar sabores y alérgenos) /

Pancakes with cream, chocolate, caramel or fruit;

Waffles with chocolate and cream or cream and caramel;

Homemade cake (ask for flavours and allergens)

Salado a escoger / Choice of salad

Gofre con huevos y bacon;

Tosta de mascarpone y pavo;

Tosta de salmón marinado con aguacate;

Huevos benedictinos;

Tosta de burrata con pesto y salmón;

Gofre de pollo al curry con espinacas /

Waffle with eggs and bacon;

Mascarpone and turkey toast;

Marinated salmon toast with avocado;

Eggs benedicts;

Burrata toast with pesto and salmon;

Chicken curry and spinach waffle

28 € / pax

Bajo reserva. Mínimo 2 personas / Under reservation. Minimum 2 persons

El horario de servicio comienza a las 11:30h. Fines de semana y festivos /

Service hours start at 11:30 am. Weekends and holidays

Opción de productos sin gluten / Choise of gluten free products

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

CÍCERO

VINOS BLANCOS | WHITE WINES

D.O. RÍAS BAIXAS

Oveja Negra 19€
Albariño

Pazo de Fefiñanes 24€
Albariño

Albamar Pai 25€
Albariño

Quinta de Couselo 26€
Albariño, Loureiro, Caiño Blanco

D.O. RIBEIRO

Tiro al Blanco 21€
Godello

Ramón do Casar 23€
Treixadura

Miudo de Ferrador 19€
Treixadura, Torrontés

D.O. MORRAZO

María Soliño 23€
Albariño, Loureiro

D.O. MONTERREI

Mentireiro 19€
Godello

Fragas do Corvo 24€
Godello

D.O. VALDEORRAS

A Coroa Lías 29€
Godello

D.O. DOURO

Xisto Ilimitado 25€
Mezcla de variedades autóctonas

VINOS TINTOS | RED WINES

D.O. RIBEIRA SACRA

Ponte da Boga 21€
Mencía

Bancales Olvidados 29€
Mencía

Boapeza 19€
Mencía

D.O. RÍAS BAIXAS

Xion Cuvée 22€
Espadeiro, Pedral y Sousón

D.O. RIBEIRO

A Torna dos Pasás 30€
Brancellao, Ferrol y Caiño

D.O. VALDEORRAS

Castes Nobres 24€
Brancellao, Caiño y Sousón

D.O. MONTERREI

Alanda 39€
Merenzao, Mencía y otras

D.O. RIOJA

Vallobera Crianza 19€
Tempranillo

Sierra Cantabria Crianza 21€
Tempranillo

Sierra Cantabria Cuveé 31€
Tempranillo

Horizonte 22€
Tempranillo, Garnacha y Mazuelo

Ad Libitum 24€
Monastel

D.O. TORO

Románico 21€
Tempranillo

D.O. VALDEJALÓN, ARAGÓN

Microcósmico 24€
Garnacha

D.O. RIBERA DEL DUERO

Los Cantos 23€
Tempranillo

La Loba 38€
Tempranillo

VINO DULCE | SWEET WINE

Rianxo Cazapitas (50cl) 29€
Albariño

Jerez Cream Caireles 21€
Palomino y Pedro Ximénez

Porto Tawny 23€
Mezcla de variedades autóctonas

CÍCERO

ESPUMOSOS | SPARKLICS

Rías Baixas Gorgola Albariño	35€
Cava Pregadeu Ancestral Xarel-lo	20€
Corpinnat Recaredo Terrers Brut Reserva Xarel-lo, Macabeu, Parellada	36€
Champagne Lassaigne Brut Reserva Chardonnay	56€

COCTELES | COCKTAILS

Bloody Mary Bloody Mary	8€
Negroni Negroni	8€
Aperol Splitz Aperol Splitz	7€
Expresso Martini Expresso Martini	9€
Margarita Margarita	9€
Mojito Mojito	9€
Pisco Sour Pisco Sour	9€
Paloma Paloma	8€
Mojito sin alcohol Mojito sin alcohol	6€
Shirley Temple Shirlye Temple	6€
Daiquiri Daiquiri	9€
Tom Collins Tom Collins	8€
Clover Club Clover Club	9€
Porn Star Martini Porn Star Martini	10€
Moscow mule Moscow mule	8€
Rob Roy Rob Roy	8€
Old Fashion Old Fashion	8€
Carajillo Mexicano Mexican Carajillo	6€
San Francisco San Francisco	6€

HOTEL RIAZOR

cicerorestaurante@riazorhotel.com
668 539 535 / 981 253 400