QUINTO CECILIO

hotel rural - restaurante

RESTAURANTE

Restaurante

Productos · de · nuestra · tierra · con · D.O.

Tabla de Ibéricos 12 *Jamón, lomo doblado, salchichón, chorizo y morcón*	29,00 €
Jamón Ibérico de Bellota 12 *"El Risco Extremeño"*	32,00 €
Lomo Doblado de Bellota 12 *"RH Gourmet"*	36,00 €
Queso puro de oveja 7·8	22,00 €
Degustación de quesos nacionales e internacionales 1·7·8	34,00 €
Tapa de *Queso de la Serena* con pan cristal (1 ud.) 1·7	10,00 €

Centros · de · mesa, · verduras · y · ensaladas

Ensalada *Mykonos* 1·7·8·12 *Queso feta, tomate seco, aceitunas negras y mayonesa de trufas, picatostes y piñones*	22,00 €
Ensalada César personalizada 1·3·6·7·8·10 *Lollo rosso, nueces, tomate cherry, picatoste, queso de oveja, salsa césar y pollo empanado*	20,00 €
Ensalada de Burrata 1·6·7·8 *Espinacas baby, canónigos, higos, berenjena baby, tomate cherry, pipas calabaza, almendra laminada, crujiente de jamón, burrata y salsa teriyaki*	26,00 €
Ensalada de perdiz de tiro en escabeche 8·12 *Canónigos, lollo rosso, tomate cherry, nueces y perdiz escabechada*	24,00 €
Ensalada tibia de Bacalao "Barquero" 4 *Al Pil-Pil con sus pimientos asados al carbón*	22,00 €
Parrillada de verduras de nuestra huerta 6	19,00 €
Ensaladilla de Atún rojo de Almadraba 3·4·6·12	26,00 €
Caldereta de criadillas de tierra 8·12	29,00 €
Huevos rotos con carabineros y trufa 2·3·12	28,00 €
"Torreznitos" de Soria con lima ácida	19,00 €
Pan Bao relleno de carrilleras de ibérico y carabinero (1 ud.) 1·2	12,00 €
Bacalao "Barquero" 3·4·8·12 *Gratinado con tomate del terreno, pasas y piñones*	28,00 €
Colitas de Cigalas Nacionales a la bilbaína 2	32,00 €
Crujientes croquetas de chipirón de anzuelo 1·2·3·4·7·9·13 *Con ali oli tradicional*	26,00 €

Algunas decoraciones pueden contener alérgenos que no se indican en el plato, consulten a nuestro personal.

RESTAURANTE

Pulpo gallego a Feira 13	32,00 €
Mollejitas de Cordero Lechal "Merinospain"	26,00 €
A la brasa con hierbas de nuestra Dehesa Extremeña	
Rollitos de Boletus edulis con ponzu (4 ud.) 1·6·7·11	24,00 €
Flor de Alcachofa con crema de pesto (4 ud.) 5·7·8	24,00 €
Anchoas de Santoña Premium 1·4·12	32,00 €
Pan cristal y tomate del terreno	
Almejas "Quinto Cecilio" desde 1996 12·13	33,00 €
Pimientos del piquillo rellenos de Buey (4 ud.) 1·3·7	28,00 €
Alcachofas rellenas de Mariscos (4 ud.) 1·2·3·7·13	28,00 €
Con crema de nécoras	

ARROCES · Y · GUISOS · DESDE · 1996

Arroz con liebre de tiro (mín. 2 pax) 12	40,00 €
Arroz con pollo de la Dehesa Extremeña (mín. 2 pax) 12	40,00 €
Arroz con almejas finas de Galicia (mín. 2 pax) 2·4·12·13	62,00 €
Arroz con bogavante nacional (mín. 2 pax) 2·12	62,00 €
Arroz con carabineros doble 00 (mín. 2 pax) 2·12	72,00 €
Arroz meloso con boletus Edulis y foie de pato 7	24,00 €
Risotto de Arroz negro con chipirones de anzuelo 4·9·13	22,00 €
Judiones de la Sierra de Guadarrama 2·12·13	26,00 €
Con boletus Edulis y almejas	
Garbanzos Pedrosillanos con rabo de toro 9·12	24,00 €

PESCADOS · DEL · DÍA

Kokotxas de bacalao "Barquero" al pil pil 1·4	36,00 €
Lomo de bacalao "Barquero" 4·7	32,00 €
Y parmentier de trufa y manitas de cerdo	
Rodaballo al horno (2 pax) 4·9	90,00 €
Lubina salvaje (2 pax) 4·9	76,00 €
Fritura de pescado para 2 comensales 1·4·13	40,00 €
Pijotas, boquerones, chipirones, bacalao, adobo de cazón, calamares y acedías	

10% de IVA INCLUIDO · (Servicio Pan Gourmet 2,50 € / pax.)

Restaurante

Carnes · de · la · Dehesa · Extremeña · y · Nacionales

Medallones de solomillo Ibérico 7·12 *con crema de Torta de La Serena*	25,00 €
Presa de Ibérico a la brasa con reducción de P.X. (2 pax) 12	54,00 €
Carrilleras de Ibérico estofadas 7·12 *Con vino tinto de la Ribera del Guadiana y parmentier de trufa*	24,00 €
Rabo de toro cocinado a fuego lento 7·12 *En salsa de vino tinto y Brandy*	29,00 €
Solomillo de buey con foie de pato 12	34,00 €
Magret de pato con salsa melosa de frutos del bosque 12	32,00 €
Crujiente de cochinillo Ibérico deshuesado 12 *Y reducción de P.X. en su propio jugo*	34,00 €
Tomahawk de raza Angus a la Brasa (2 pax) 12	120,00 €
Chuletillas de cordero lechal "Merinospain" 12	30,00 €

Nuestros · Postres

Coulant de Pistacho con cremoso helado de turrón 1·3·7·8	11,00 €
Tartita caliente de manzana (min. 20') 1·7·8 *Y cremoso helado nata y nueces*	14,00 €
Tarta cremosa de tres quesos 3·7 *Idiazábal, Philadelphia y crema de Torta de la Serena*	10,00 €
Lemon Curd y sorbete de mandarina 7	10,00 €
Crujiente Milhoja de avellana y naranja 1·7·8	10,00 €
Torrija de brioche y cremoso frío de vainilla 1·3·7	10,00 €
Degustación "Quinto Cecilio" desde 1996 (min. 4 pax.) 1·3·5·7·8	32,00 €
Vasitos de sorbetes a elegir (1 ud.) 7 *Cereza del Jerte, melón y menta japonesa, maracuyá y mojito*	7,00 €
Muerte por chocolate 3·7	10,00 €

Algunas decoraciones pueden contener alérgenos que no se indican en el plato, consulten a nuestro personal.

RESTAURANTE

LISTADO · DE · ALÉRGENOS

1· Gluten
2· Crustáceos
3· Huevos
4· Pescado
5· Cacahuetes
6· Soja
7· Lácteos
8· Frutos de cáscara
9· Apio
10· Mostaza
11· Sésamo
12· Sulfitos
13· Moluscos
14· Altramuces



kilix atica de Medellin (planta). 560 - 550 a. c.
Museo Arqueológico Nacional.

Quinto Cecilio, S.L. - Restaurante Quinto Cecilio - CIF: B06243059 · Urb. Quinto Cecilio S/N
MEDELLÍN - Badajoz - R-BA-00657.
Este establecimiento tiene hojas de reclamaciones a disposición del consumidor que las solicite.

10% de IVA INCLUIDO · (Servicio Pan Gourmet 2,50 € / pax.)