QUINTO CECILIO

hotel rural - restaurante

MENÚS NAVIDADES 2026/2027

Estimados Señores,

Dada la proximidad de las fechas navideñas que nos acechan, desde Restaurante Quinto Cecilio, hemos elaborado una serie de menús especiales que esperamos que sean de su agrado.

Como bien sabrán, nuestro Restaurante se caracteriza por la “calidad del servicio” y “de cocina”, por su buen hacer, y por mirar a sus clientes. Por ello, no duden en consultarnos si quieren hacer alguna modificación a los menús establecidos, pues estaremos encantados de atenderles.

La seguridad e higiene en nuestras instalaciones y elaboraciones siempre ha sido una prioridad para nosotros, para que vuestras celebraciones sigan siendo una experiencia segura.

Por último, también contamos con el Hotel Rural Quinto Cecilio y Apartamentos Rurales Quinto Cecilio, que estarán a su disposición, y donde podrán pasar una agradable estancia, pues hemos puesto todo nuestro cariño para que os sintáis como en vuestra casa.

Atentamente,
La dirección.

QUINTO CECILIO

hotel rural - restaurante

Menú 1

NUESTRO PATÉ DESDE 1.996

***

CENTROS DE MESA:

Ensalada de jamón de pato con yogur de mostaza y frutas del bosque

***

Chipirones rellenos de presa de Ibérico con marea negra

***

Vasito de limón y menta

***

Presa de Ibérico la brasa con crema de torta de la serena

O

Bacalao gratinado con tomate Q.C., pasas y piñones

***

POSTRE:

Muerte por chocolate y cremoso helado de chocolate

***

BODEGA:

Vino Blanco “Arrebujao by Daniel S. Lospitao”, Vino Tinto “Arrebujao Quinto Cecilio, Castúo Wines”, Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

Bebida ilimitada una vez está la mesa completa

PRECIO: 48,00€

(10 % IVA incluido)

QUINTO CECILIO

hotel rural - restaurante

Menú 2

NUESTRO PATÉ DESDE 1.996

***

CENTROS DE MESA:

Jamón Ibérico de Bellota y Lomo doblado de bellota

***

Gambones de Sanlúcar a la plancha

***

Vasito de melón y menta japonesa

***

Arroz con Bogavante Nacional

***

POSTRE:

Torrija de brioche y cremoso helado de vainilla

***

BODEGA:

Vino Blanco "Arrebujao by Daniel S. Lospitao", Vino Tinto "Emilio Moro, Quinto Cecilio, Ribera del Duero", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

Bebida ilimitada una vez está la mesa completa

PRECIO: 52,00€

(10 % IVA incluido)

QUNTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 3

NUESTRO PATÉ DESDE 1.996

**

CENTROS DE MESA:

Crujiente lingote de chipirón de anzuelo

**

Arroz meloso de boletus edulis y foie de pato

**

Langostinos tigres de Sanlúcar

**

Vasito de mojito y menta verde

**

Solomillo de Ibérico con reducción de Pedro Ximénez

O

Lomo de merluza con crema de langosta

**

POSTRE:

Tartita caliente de manzana con su helado de nata y nueces

**

BODEGA:

Vino Blanco "Real Arbás, Castilla y León", Vino Tinto "Arrebujao Quinto Cecilio, Castúo Wines", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

Bebida ilimitada una vez está la mesa completa

PRECIO: 58,00€

(10 % IVA incluido)

QUINTO CECILIO

hotel rural - restaurante

Menú 4

NUESTRO PATÉ DESDE 1.996

**

CENTROS DE MESA:

Ensalada tibia de bacalao al pil pil

**

CESTOS DE MARISCOS

Langostinos, gambas blancas, cigalas y patas de cangrejo

**

Vasito de cereza del Jerte

**

Solomillo de Buey con foie de pato

O

Lomo de bacalao al pil pil

**

POSTRE:

Milhojas de hojaldre rellenas de nata y crema catalana con sorbete de frambuesa

**

BODEGA:

Vino Blanco "Real Arbás, Castilla y León", Vino Tinto "Emilio Moro, Quinto Cecilio, Ribera del Duero", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

Bebida ilimitada una vez está la mesa completa

PRECIO: 78,00€

(10 % IVA incluido)