

• Entrantes •

Para Empezar y Compartir

-Lomo de Sardina Ahumada con Agua de Tomate y Salsa Hoisin (unidad)

 -Carpaccio de Vacuno, Aceite de Soja, Lascas de Parmesano y Tierra de Foie

-Setas Guisadas "El Cister"



-Setas a la Plancha con Salsa de Ajo



-Champiñon a la Plancha con Salsa de Ajo



-Espárragos Templados con aceite Arbequina



-Snack de Queso Fresco con Puerro Confitado, Mermelada de Tomate y Anchoa de Santoña (unidad)



-Pastel de Cabracho con Mahonesa de Chipotle

Meleza de Vino tinto D.O Cigales



-Alcachofa Braseada con Pimientos Caramelizados, Pesto Rojo y Tierra de Foie

-Croquetas de Boletus, kimchi y Hoisin de Frambuesa (6 und.)

-Croquetas de Cecina

Platos de Temporada

-Caracoles



-Cangrejos de Río



-Setas

Algo del Mar



-Gambas al Ajillo

-Calamares de Cantabria

El establecimiento tiene a disposición de los clientes que lo soliciten información relativa a la presencia de ingredientes, o sustancias que puedan provocar alergias o intolerancias en personas sensibles



Los platos indicados con el Logo de la Ruta del vino contienen en su elaboración productos de la zona





Los platos indicados con el Logo son aptos para celiacos.

10% IVA Incluido



El Cierbo
Bodegón 

• Entrantes •







Algunas Ensaladas

- Ensalada de Ventresca con Pimientos de Piquillo Salteados
-  -Ensalada de Morcilla Dulce con Pasas y Piñones
-  -Ensalada de Codorniz escabechada en
Vino Tinto D.O Cigales

Embutidos Castellanos

- Jamón Ibérico de cebo
- 1/2 Jamón Ibérico de cebo
 - Lomo Ibérico (la alberca)
 - Chorizo Ibérico (la alberca)
 - Cecina de Vaca
- 1/2 -Cecina de Vaca
-  -Queso añejo gourmet con miel y pipas
-  -Embutidos Ibéricos variados

Platos con Historia y Tradición de la Bodega

- Sopa Castellana
-  -Ensalada Variada (4 personas)
-  -Ensalada Variada (2 personas)
-  -Tortilla Española
-  -Chorizo Casero Frito
-  -Morcilla de Burgos
-  -Morcilla de Burgos 1\2 Ración

•Carnes•

Nuestras Carnes

- ⓧ -1/4 Lechazo Asado (Especialidad de la Casa)
 - ⓧ -Chuletillas de Lechazo
 - ⓧ -Riñones de Lechazo
 - ⓧ -Chuletón de Novillo (Por Persona)
 - ⓧ -Entrecote de Novillo
 - ⓧ -Solomillo de Vaca Vieja
 - ⓧ -Chuletón de Vaca Vieja Madurada (mín 2 personas)
 - Lingote Crujiente de Manitas de Cerdo
 - Deshuesadas y Salsa de Ostras
 - Cochinillo confitado a baja temperatura
- ...y Por supuesto Ciervo: Lomo de Ciervo Adobado y Frito

Nuestros Guisos

- Mollejas de Lechazo al Oporto (Especialidad de la Casa)
- ⓧ -Morro de Ternera con tomate casero
- Callos (estilo El Ciervo)







•Pescados•

ⓧ *Nuestros Pescados*

- Lomos de Bacalao con Tomate

Postres.

Selección de Postres

- Coulant De Chocolate Caliente Con Helado de Mango
- Tarta Manzana Templada con Dulce de Leche
-  -Tarta de Queso con Gelatina de Miel
-  -Sorbete de Limón con Martini Rojo
- Sorbete de Mango Impala
-  -Cuajada con miel y azúcar
- Helado de Vainilla
- Tarta Helada al Whisky
- Tarta Helada Contesa
-  -Bombón Helado
- Magnum Moments 10 unidades
-  -Melón Natural
-  -Piña Natural
- Helado de queso de cabra con tierra de kikos
- Flan de Huevo

Cafés

- Café Montería: Brebaje de Hierbas Aromáticas con Café de Puchero ÚNICO EN EL MUNDO! Pruébalo!
- Café de Puchero