

Productos de Nuestra Tierra con D.O.

Tabla de Ibéricos (Jamón, lomo doblado, salchichón, chorizo y morcón)	29,00€	
Jamón Ibérico de bellota "El Risco Extremeño"	32,00€	
Lomo doblado de bellota "Señorío de Montanera"	36,00€	
Queso puro de oveja	22,00€	
Degustación de quesos nacionales e internacionales	34,00€	
Tapa de Torta de la Serena con pan cristal (1 ud.)	10,00€	

Centros de Mesa, Verduras y Ensaladas

Ensalada Mykonos "Queso feta, tomate seco, aceitunas negras y mayonesa de trufas, picatostes y piñones"	22,00€	
Ensalada César personalizada "Lollo rosso, nueces, tomate cherry, picatoste, queso de oveja, salsa césar y pollo empanado"	20,00€	
Ensalada de Burrata "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 "Canónigos, lollo rosso y tomate cherry, nueces y perdiz escabechada"	24,00€	
Ensalada tibia de Bacalao "Barquero" al Pil-Pil con sus pimientos asados al carbón	22,00€	
Parrillada de verduras de nuestra huerta	19,00€	
Ensaladilla de Atún rojo de Almadraza	26,00€	
Caldereta de criadillas de tierra	29,00€	
Huevos rotos con carabineros y trufa	28,00€	
"Torreznitos" de Soria con lima ácida	19,00€	
Pan Bao relleno de carrilleras de ibérico y carabinero (1 ud.)	12,00€	
Bacalao "Barquero" gratinado con tomate del terreno, pasas y piñones	24,00€	
Colitas de Cigalas Nacionales a la bilbaína	32,00€	
Crujientes croquetas de chipirón de anzuelo con ali oli tradicional	26,00€	
Pulpo gallego a Feira	32,00€	

ALGUNAS DECORACIONES PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS QUE NO SE INDICAN EN EL PLATO, CONSULTEN A NUESTRO PERSONAL.

Alérgenos													
Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescados	Cacahuetes	Soja	Leche	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Restaurante

Mollejitas de Cordero Lechal "Merinospain" a la brasa con hierbas de nuestra Dehesa Extremeña	26,00€	
Rollitos de Boletus edulis con ponzu (4 ud.)	24,00€	   
Flor de Alcachofa con crema de pesto (4 ud.)	24,00€	   
Anchoas de Santoña Premium, pan cristal y tomate del terreno	32,00€	   
Almejas "Quinto Cecilio" desde 1.996	33,00€	 
Pimientos del piquillo rellenos de Buey (4 Ud.)	28,00€	   
Alcachofas rellenas de Mariscos con crema de nécoras (4 Ud.)	28,00€	    

Nuestros Arroces y guisos desde 1.996

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

Nuestros Pescados del día

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

ALGUNAS DECORACIONES PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS QUE NO SE INDICAN EN EL PLATO, CONSULTEN A NUESTRO PERSONAL.

Alérgenos											
											
Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescados	Cacahuètes	Soja	Leche	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos

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.)

Nuestras Carnes de la Dehesa Extremeña y Nacionales

Medallones de solomillo Ibérico con crema de Torta de La Serena	25,00€	 
Presa de Ibérico a la brasa con reducción de P.X. (2 pax)	54,00€	
Carrilleras de Ibérico estofadas con vino tinto de la Ribera del Guadiana y parmentier de trufa	24,00€	 
Rabo de toro cocinado a fuego lento en salsa de vino tinto y Brandy	29,00€	 
Solomillo de buey con foie de pato	34,00€	
Magret de pato con salsa melosa de frutos del bosque	32,00€	
Crujiente de cochinillo Ibérico deshuesado y reducción de P.X. en su propio jugo	34,00€	
Chuleta de Wagyu Ushido A5 a la brasa (2 pax)	120,00€	
Chuletillas de cordero lechal "Merinospain"	30,00€	

Nuestros Postres

Coulant de Pistacho con cremoso helado de turrón	11,00€	   
Tartita caliente de manzana y cremoso helado nata y nueces (min. 20 ')	14,00€	   
Tarta cremosa de tres quesos (Idiazabal, Philadelphia y crema de torta de la serena)	10,00€	  
Lemon Curd y sorbete de mandarina	10,00€	  
Crujiente Milhoja de avellana y naranja	10,00€	  
Torrija de brioche y cremoso frío de vainilla	10,00€	  
Degustación "Quinto Cecilio" desde 1.996 (mín. 4 pax.)	32,00€	   
Vasitos de sorbetes a elegir (1 ud.)	7,00€	
(Cereza del Jerte, melón y menta japonesa, maracuyá y mojito)		
Muerte por chocolate	10,00€	 

ALGUNAS DECORACIONES PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS QUE NO SE INDICAN EN EL PLATO, CONSULTEN A NUESTRO PERSONAL.

Alérgenos												
												
Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescados	Cacahuetes	Soja	Leche	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramucos Moluscos