

MENÚ

EJECUTIVO

APERITIVO

PASTEL DE TXANGURRO CON SALSA SUAVE DE PIQUILLO Y PAN CRUJIENTE

PRIMER PLATO

ARROZ CALDOSO DE CIGALITAS DE LA RIA GALLEGA
CREMA DE NÉCORAS, MEJILLÓN A LA PLANCHA Y CALAMAR DE HUERTA
TARTAR DE TOMATE PATA NEGRA, SALMÓN MARINADO Y JULIANA DE PUERROS

SEGUNDO PLATO

TACO DE BACALAO SOBRE VERDURITAS Y CALDITO VERDE DE ALGAS
SOLOMILLO DE CEBÓN TIERNO AL ROQUEFORT Y PATATAS PARISINAS
SOLOMILLO DE TERNERA, JUGO DE ROMERO Y PATATAS DELUXE (SUPLEMENTO 10€)

POSTRE

MILHOJA INVERTIDA DE NATA Y TOFFEE CON HELADO DE FRAMBUESA
MACEDONIA DE FRUTAS GRATINADA CON SABAYÓN
BROWNIE CON CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE VAINILLA

19,00 € IVA INCLUIDO

PAN, AGUA Y UNA COPA DE VINO INCLUIDO

Si no desea realizar el menú completo, los platos serán facturados de manera individual, por unidad e iva incluido.
Primeros platos: 9,00 €, Segundos platos 13,00 € (si fuera Solomillo de Ternera +10 € de suplemento) Postres: 5,00 €

MENÚ VÁLIDO DE DOMINGO NOCHE A VIERNES MEDIO DÍA
FESTIVOS NO INCLUIDOS

