



MENU 1

Entrantes a compartir a centro de mesa:

Empanadas de Bonito
Croquetas caseras de Jamón
Tablas de Embutidos Ibéricos
Ensaladas de temporada

Para seguir:

A escoger...

Codillo braseado y Confitado con Patatas Rustidas y Pimientos de Padrón

-o-

Dorada al Horno con Patata Panadera

Surtido de Postres Caseros:

Brownie con Caramelo Salado, Tarta de Queso y Leche Frita

34 €

Precio IVA incluido. Incluye aguas, refrescos, vino D.O. Ca Rioja o D.O. Ribeira Sacra y Blanco Albariño D.O. Rias Baixas, servicio de pan y cafés.

Disponemos de posibilidades para niños, vegetarianos y veganos.

PARA RESERVAR NUESTROS MENÚS ES NECESARIO HACERLOS CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN Y PARA UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS.



MENU 2

Entrantes a compartir:

Gambones a la plancha
Tablas de Embutidos Artesanos
Volandeiras a la plancha con Velo de Tocino Ibérico y Polvo de Jamón
Empanadas Caseras de Bonito

Para seguir:

A escoger...

Entrecot de ternera Gallega en salsa de Setas con patatas y pimientos de Padrón

-o-

Bacalao a la Portuguesa con Patata Panadera

Surtido de Postres Caseros:

Brownie con Caramelo Salado, Tarta de Queso y Leche Frita

40 €

Precio IVA incluido. Incluye aguas, refrescos, vino D.O.Ca Rioja o D.O. Ribeira Sacra y Blanco Albariño D.O. Rias Baixas, servicio de pan y cafés.

Disponemos de posibilidades para niños, vegetarianos y veganos.

PARA RESERVAR NUESTROS MENÚS ES NECESARIO HACERLOS CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN Y PARA UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS.



MENÚ DEL MAR

Entrantes a compartir:

Tablas de Embutidos Ibéricos
Gambas Rojas a la Plancha con flor de Sal
Volandeiras a la plancha con Velo de Tocino Ibérico y Polvo de Jamón
Cigalas a la Plancha

Para seguir:

A escoger...

Rodaballo Salvaje al Horno con Patata Pandera

-0-

Solomillo de Vaca de Moncarnes Monforte de Lemos con patata Rustida y Pimientos de Padrón

Surtido de Postres Caseros:

Brownie con Caramelo Salado, Tarta de Queso y Leche Frita

60€

Precio IVA incluido. Incluye aguas, refrescos, servicio de pan y cafés.

Incluye Vino (un blanco y un tinto a escoger):

Blancos: Gran Bazán Ambar o Cunqueiro Tercer Milenio o Pazo das Bruxas

Tintos: Tarsus Crianza o Regoa Esencial o Azpilicueta Reserva

Pueden Consultarnos por otros vinos de nuestra bodega

Disponemos de posibilidades para niños, vegetarianos y veganos.
PARA RESERVAR NUESTROS MENÚS ES NECESARIO HACERLOS CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN Y PARA UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS.



MENÚ DE LA MARIÑA

Entrantes a compartir:

Navajas a la Plancha
Almejas de las Rías Gallegas a la marinera con Fabas de Lourenzá
Mejillones gallegos en Vinagreta
Cigalas a la Plancha

Para seguir:

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE AL ESTILO TRADICIONAL

Surtido de Postres Caseros:

Brownie con Caramelo Salado, Tarta de Queso y Leche Frita

70€

Precio IVA incluido. Incluye aguas, refrescos, servicio de pan y cafés.

Incluye Vino (un blanco y un tinto a escoger):

Blancos: Gran Bazán Ambar o Cunqueiro Tercer Milenio o Pazo das Bruxas

Tintos: Tarsus Crianza o Regoa Esencial o Azpilicueta Reserva

Pueden Consultarnos por otros vinos de nuestra bodega

Disponemos de posibilidades para niños, vegetarianos y veganos.

PARA RESERVAR NUESTROS MENÚS ES NECESARIO HACERLOS CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN Y PARA UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS.