

Nº 1

Tostas de cecina con foie y compota de manzana
Calamares
Pulpo a la gallega
Arroz caldoso marinero
Postre; Mousse de turrón
Bodega; Blanco D.O. Ribeiro
Tinto D.O.Ca. Rioja
Café y chupito

Nº2

Tostas de pulpo encebollado y verduras
Bacalao al pil-pil
Gambas a la plancha
Carrilleras de cerdo iberico en su jugo
Postre ; Mousse de turrón
Bodega; Blanco D.O. Ribeiro
Tinto D.O.Ca. Rioja
Café y chupito

Nº3

Croquetas de bacalao y verduras
Arroz con langostino a la gallega
Pulpo a la plancha con salsa holandesa
Parrillada de carnes (costilla asada, pollo a la parrilla, criollos, solomillo de cerdo...)
Postre : Mousse de turrón
Bodega ; Blanco D.O. Ribeiro
Tinto D.O.Ca. Rioja
Café y chupito

Nº 4

Pate de marisco
Croquetas de marisco
Calamares fritos
Revuelto de ajetes y gambas
Solomillo de cerdo con guarnicion al cabrales
Postre ; Mousse de turrón (elaboracion propia)
Bodega ; Blanco D.O. Ribeiro
Tinto D.O. Ca. Rioja
Café y chupito

Precio para todos los menús 28 € persona IVA incluido