

MENU 1

Para comenzar al centro de la mesa:

Empanada de nuestro obrador

Croquetas de la casa

Cunca de caldo gallego

Entrante

Salpicón de marisco

Plato principal

Lomo de merluza a la gallega con cachelos y guisantes

o

Jarrete de ternera gallega cocida a fuego lento con patatas risoladas

Postre

Tarta de queso con confitura de fresa

25,00 €

El precio incluye bodega, aguas, cervezas, cafés y aguardientes

MENU 2

Para comenzar al centro de mesa

Empanada de nuestro obrador

Croquetas de marisco

Cunca de callos

Entrante

Vieira asada a la galega

Plato principal

Lubina asada con caldo de pimientos y cremoso de patata

o

Carrilleras de ternera gallega a fuego lento con patatas risoladas

Postre

Torrija caramelizada con helado de vainilla de Tahití

28,00 €

El precio incluye bodega, aguas, cervezas, cafés y aguardientes

MENU 3

Para comenzar al centro de mesa

*Empanada de zamburiñas
Cunca de salpicón de marisco
Cucharita de pulpo á feira*

Entrante

Almejas de la ría a la marinera

Plato principal

Rodaballo asado con verduritas cocidas en su propio caldo

o

Paleta de cordero lechal con patata confitada

Postre

Couland de tarta de Santiago

39,00 €

El precio incluye bodega, aguas, cervezas, cafés y aguardientes