

Menús grupos 2019

MENÚ 30 €

ENTRANTES

A compartir

Croquetas de chacina e boletus elaboradas no noso obrador

Lagostíns crocantes con salsa mahonesa e lascas de sal negro

Tostas de pan artesán con cogumelos confeitados con xamón ibérico gratinadas con queixo Arzúa-Ulloa

PRATO PRINCIPAL

Faceira de vitela estufada a lume lento en salsa de Porto con pataquiñas guisadas no mollo da carne ou

Salmón grellado na prancha con verduriñas salteadas

SOBREMESA

Filloa rechea de chocolate Belga con nata

Café e licores

Adega

Branco

D.O. Rías Baixas

Tinto

D.O. Ribeira Sacra

D.O Rioja



MENÚ 38 €

ENTRANTES

A compartir

Zamburiñas ao forno en salsa de vieira
Espetos de polbo grellado con pataca asada

Lagostíns salvaxes á prancha (200 gr/pax)

PRATO PRINCIPAL

Linguado á prancha con pataca ao vapor
ou
Entrecosto de vitela galega á brasa e pataca pont-neuf

SOBREMESA

Brownie de chocolate e noces con xeado de mandarina
Café e licores

Adega

Branco D.O. Rías Baixas
Tinto D.O. Ribeira Sacra, D. O. Rioja



MENÚ 45 €

ENTRANTES

A compartir

Lagostíns salvaxes á prancha (250 gr/pax)

Viciras ao forno en salsa (2uds/pax)

PRATO PRINCIPAL

Lombo de robaliza da ría grellada na prancha con aceite de allo e limón

ou

Entrecosto de vitela galega á brasa con pataca pont neuf

SOBREMESA

Coulant de chocolate con xeado de mandarina

Café e licores

Adega

Branco

D.O. Rías Baixas

D.O. Ribeiro

D.O. Valdeorras

Tinto

D.O Ribeira Sacra

D.O Ribera del Duero

D.O Rioja



MENÚ 58 €

ENTRANTES

Camarón cocido (100 gr/pax)

Nécora da ría (250 gr/pax)

Linguado á prancha con pataca ao vapor

e

Solombo de vitela galega á brasa con pataca panadeira

SOBREMESA

Coulant de chocolate con xeado de mandarina

Café e licores

Adega

Branco

D.O. Rías Baixas

D.O. Ribeiro

D.O. Valdeorras

Tinto

D.O. Ribeira Sacra

D.O. Ribera del Duero

D.O. Rioja

