

NADAL 2021

APERITIVO de *Benvida servido en mesa*

*Variado de queixos galegos *Culleriñas de polbo en vinagreta *Galleta mariñeira con cebola caramelizada e queixo de cabra
*Croquetas de xamón ibérico

| MENU 1 | MENU 2 | MENU 3 |
|--|---|---|
| ENTRADA Gambón cocido con salsa rosa 200 gr/pax | ENTRADA Vieiras ao forno 2 uds/pax | ENTRADA Camarón cocido 100 gr/pax Vieiras ao forno 2uds/pax |
| PRINCIPAL Faceira de vitela galega estufada ao viño do Porto coas súas pataquiñas guisada | PRINCIPAL Lombo de robaliza asado no forno con pataca panadeira Faceira de vitela galega estufada ao viño do Porto coas súas pataquiñas guisada | PRINCIPAL <i>a elixir</i> Linguado grellado na prancha e tomate raf asado ou Entrecosto de vitela galega con gratén de pataca |
| SOBREMESA Filloa rechea de chocolate Belga con nata | SOBREMESA Torta tres chocolates | SOBREMESA Coulant de chocolate de elaboración propia con xeados de mandarina |
| Prezo 45 | Prezo 55 | Prezo 68 |

Viño *D.O Rías Baixas, D.O Rioja, D.O Ribeira Sacra* + 1 copa primeiras marcas. *Auga, refrescos e cervexa. Café e copa de cava.*

- Animación con DJ 10-17-18 decembro. Copa primeiras marcas 5 - pack dez copas 45.
- O número de asistentes confirmarase con **cinco días** de antelación, así como a elección do principal de ser o caso.
- A hora máxima de estancia no restaurante serán as 19.00 h para as comidas, despois dese horario pódense facer uso dos nosos servizos de bar-café.
- O límite horario para as ceas sitúase na 1.30 h no restaurante e as 3.00 h -condicionado a grupos mínimo de 25 pax- na Sala do Café Concerto.