



MENÚ B

PRIMEROS PLATOS:

(Para picar, en medio de la mesa, cada 4 personas)

LAS ACEITUNAS VARIADAS,
LAS VIRUTAS DE JAMÓN DE JABUGO CON PAN CON TOMATE,
EL PULPO "A FEIRA",
LAS CROQUETITAS CASERAS,
EL BUEY DE MAR EN SU SALSA, y
LOS LANGOSTINOS HERVIDOS (2 por pax).

~

SEGUNDOS PLATOS:

(A elegir entre los siguientes)

EL ENTRECOTTE A LA PARRILLA o AL ROQUEFORT, o
EL ESTOFADO DE BUEY, o
LOS FILETES DE LENGUADO A LA SALSA DE ERIZOS DE MAR, o
LA MERLUZA A LA VASCA, o
EL BACALAO AL AJO CONFITADO, o
EL SALMÓN FRESCO CON ALMEJAS, EN SALSA VERDE

~

POSTRE:

EL SURTIDO DE REPOSTERÍA DE LA CASA

~

CAFÉS e INFUSIONES

~

Bodega:

- VINOS BLANCOS: Ribeiro D.O.
- VINOS TINTOS: Rioja crianza
- AGUAS MINERALES