



MENÚ N° 1

PRIMER PLATO:

(Para picar en medio de la mesa; una ración abundante cada 4 personas)

LAS ACEITUNAS VARIADAS,
LA EMPANADA GALLEGA,
LOS COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS DE LA ESCALA Y ATÚN,
EL LACÓN FRÍO CON CHORIZO GALLEGO,
LAS CROQUETITAS RELLENAS DE PESCADO Y MARISCO,
LOS PESCADITOS FRITOS, y
LOS CALAMARES A LA PLANCHA

~

SEGUNDO PLATO:

(A elegir entre los siguientes:)

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

~

EL POSTRE:

EL SURTIDO DE REPOSTERÍA GALLEGA CON VINO TOSTADO "MEUS AMORES"

~

CAFÉS e INFUSIONES

~

Bodega:

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