



MENÚ N° 10

PRIMEROS PLATOS:

(Para picar, en medio de la mesa)

*LOS COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS DE LA ESCALA,
LAS VIRUTAS DE JAMÓN DE JABUGO con PAN CON TOMATE,
LOS PIMIENTOS DE PADRÓN,
EL PULPO GALLEGO "A FEIRA",
LOS CALAMARCITOS A LA PLANCHA,
EL SALPICÓN DE MARISCOS,
LAS OSTRAS GALLEGAS (2 por persona),
LAS ALMEJAS A LA MARINERA,
LAS NAVAJAS A LA PLANCHA y
LAS VIEIRAS AL HORNO*

~

SEGUNDO PLATO:

(A elegir entre los siguientes)

*LA ESPALDITA DE CABRITO AL HORNO, CON LA GUARNICIÓN DEL CHEF, o
EL TOURNEDÓ DE LA CASA, o
EL SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA o AL ROQUEFORT, o
EL RAPE A LA CREMA DE LANGOSTA, o
EL RODABALLO AL HORNO*

~

POSTRES:

BISCUIT SEMIHELADO CON SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE

~

CAFÉS Y CHUPITOS DE LA CASA

~

Bodega:

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