



MENÚ Nº 2

PRIMEROS PLATOS:

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

*ACEITUNAS VARIADAS,
LOS PIMIENTOS DEL PADRÓN,
LOS COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS DE LA ESCALA Y ATÚN,
LAS VIRUTAS DE JAMÓN DE JABUGO, CON PAN CON TOMATE,
EL PULPO A LA GALLEGA,
LAS CROQUETITAS CASERAS,
LOS PESCADITOS FRITOS,
LOS BERBERECHOS AL VAPOR, y
LAS NAVAJAS A LA PLANCHA.*

~

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 SALSAS DE ERIZOS DE MAR, o
LA MERLUZA DE PALANGRE, A LA VASCA, o
EL BACALAO AL AJO CONFITADO, o
EL SALMÓN FRESCO, CON ALMEJAS, EN SALSAS VERDE*

~

POSTRES:

EL SURTIDO DE REPOSTERÍA DE LA CASA

~

CAFÉS Y AGUARDIENTES

~

Bodega:

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