



MENÚ N° 3

PRIMEROS PLATOS:

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

ACEITUNAS VARIADAS,
LOS PIMIENTOS DE PADRÓN,
LAS CROQUETITAS CASERAS,
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,
LOS CALAMARCITOS A LA PLANCHA,
LOS PESCADITOS FRITOS,
LOS BERBERECHOS AL VAPOR y
LAS NAVAJAS A LA PLANCHA

~

SEGUNDOS PLATOS:

(A elegir entre los siguientes)

EL RAPE A LA CREMA DE LANGOSTA, o
LA MERLUZA RELLENA DE CENTOLLA, A LA SALSA DE GAMBAS, o
LA CAZUELA DE MERLUZA A LA VASCA, o
LOS FILETES DE LENGUADO A LA SALSA DE ERIZOS, o
EL CABRITILLO ASADO, CON LA GUARNICIÓN DEL CHEF o
EL SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA o AL ROQUEFORT

~

POSTRES:

EL SURTIDO DE REPOSTERÍA DE LA CASA CON VINO "MEUS AMORES"
(o cualquier otro postre a convenir con antelación)

~

CAFÉS, AGUARDIENTES Y CHUPITOS

~

Bodega:

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