



## MENÚ N° 5

### **PRIMEROS PLATOS:**

*(Para compartir en medio de la mesa, una ración abundante cada 4 personas)*

*LAS ACEITUNAS VARIADAS,  
LOS PIMIENTOS DE 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 FEIRA",  
LAS CROQUETITAS CASERAS,  
LOS BERBERECHOS AL VAPOR,  
1 BUEY DE MAR PREPARADO,  
LANGOSTINOS HERVIDOS - 2 por persona - y  
CIGALAS HERVIDAS - 1 por persona.*

~

### **SEGUNDOS PLATOS:**

*(A elegir entre los siguientes:)*

*EL CABRITO AL HORNO, CON LA GUARNICIÓN DEL CHEF, o  
EL TOURNEDÓ ESPECIAL DE LA CASA, o  
EL RAPE A LA CREMA DE LANGOSTA, o  
LA CAZUELA DE MERLUZA A LA VASCA, o  
LOS FILETES DE LENGUADO A LA SALSA DE ERIZOS DE MAR, o  
LA MERLUZA RELLENA DE CENTOLLO, A LA SALSA DE GAMBAS.*

~

### **POSTRES:**

*EL SURTIDO DE REPOSTERÍA CASERA, CON VINO DULCE "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