



MENU N° 7

PRIMEROS PLATOS:

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

*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 OSTRAS DE ARCADE (1 por persona),
LOS LANGOSTINOS HERVIDOS (2 por persona),
1 BUEY DE MAR PREPARADO,
VIEIRAS AL HORNO (1 por persona).*

~

EL SORBETE DE LIMÓN

~

SEGUNDOS PLATOS:

(A elegir entre los siguientes)

*LA ESPALDITA DE 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 SALSAS DE ERIZOS DE MAR, o
LA MERLUZA RELLENA DE CENTOLLA A LA SALSAS DE GAMBAS.*

~

POSTRES:

(A elegir entre los siguientes)

*LOS CREPES RELLENOS DE NATA AL COULIS DE NARANJA, o
EL SURTIDO DE REPOSTERÍA CASERA, CON VINO DULCE "MEUS AMORES"*

~

CAFÉS Y LICORES DE LA CASA

~

Bodega:

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