

MENÚ Nº 1

ENTRANTES

Para compartir

Ensaladilla Rusa
Zamburiñas a la plancha

PRIMEROS

Para compartir

Boquerones Fritos
Pulpo a la Feira acompañado de cachelos

SEGUNDOS

A elegir

Lomo de Bacalao fresco a la brasa
Rape a la Romana o Plancha
Albóndigas al estilo de la abuela en salsa Española
Solomillo de Vaca Rubia Gallega a la Plancha

POSTRES

A elegir

Tarta de Santiago
Crema Catalana

BEBIDAS

Vino Blanco
Albariño Casa Lampazas

Vino Tinto
Galván Mencía · DO Monterrei

Agua, cafés y chupito de orujo gallegos

Precio Por Persona: 70€ IVA incluido
(Mínimo 10 personas)

Reservas: Para la formalización de la reserva se solicitará un anticipo del 20%.

Cancelaciones: Necesitamos un aviso de 24 horas
para evitar un cargo por cancelación y poder reservar el espacio.
Si la cancelación se produce después de este periodo, se cobrará todo el anticipo.



MENÚ Nº 2

ENTRANTES

Para compartir

Jamón de Bellota y Pan Cristal con tomate
Ensalada de Tomate y Ventresca de Bonito

PRIMEROS

Para compartir

Gamba blanca de Isla Cristina a la Plancha o hervida (4u por pers.)
Pulpo a Feira acompañado de Cachelos

SEGUNDOS

A elegir

Chuletón de Vaca Rubia Gallega (para 2 pers.)
Rabo de Toro estofado
Lubina salvaje a la sal a la Plancha o Bilbaína (para 2 pers.)
Merluza de pincho a la Plancha o a la Gallega

POSTRES

A elegir

Torrija en pan brioche con helado de Vainilla
Lemon Pie

BEBIDAS

Vino Blanco
Galván · DO Monterrei

Vino Tinto
Galván Mencía · DO Monterrei

Agua, cafés y chupito de orujo gallegos

Precio Por Persona: 95€ IVA incluido
(Mínimo 10 personas)

Reservas: Para la formalización de la reserva se solicitará un anticipo del 20%.

Cancelaciones: Necesitamos un aviso de 24 horas
para evitar un cargo por cancelación y poder reservar el espacio.
Si la cancelación se produce después de este periodo, se cobrará todo el anticipo.