

Menú 1

ENTRANTES

Bravas con nuestra salsa de la casa
Chocos a la andaluza con salsa de mojito
Oreja a la gallega
Lacón a la gallega

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot de 300gr a la brasa con guarnición (salsa roquefort o pimienta)
Codillo a la gallega con chorizo gallego y patata hervida
Lomo de bacalao a la Muselina o a la gallega con su guarnición
Dorada salvaje al horno con sus verduritas

Bebida / Postre / Café / Chupito
Rioja - Ribeiro - Verdejo - Turbio - Refrescos

Suplemento:

+ 6 € Vino Crianza

+ 4 € Albariño

40€ POR PERSONA

Menú 2

ENTRANTES

Pulpo a la gallega

Calamares a la andaluza

Lacón a la gallega con cachelos

Surtido de ibéricos



SEGUNDOS A ELEGIR

**Costillas de cordero a la parrilla con su guarnición y
all i oli de pimientos asados**

**Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición (o
salsa roquefort o a la pimienta)**

Chuletón de 500 gr a la brasa con su guarnición

Atún fresco a la plancha con salsa teriyaki

**Suprema de bacalao de Islandia a la Muselina o a la
gallega con su guarnición**

Bebida / Postre / Café / Chupito

Rioja - Ribeiro - Verdejo - Turbio - Refrescos

Suplemento:

+ 6 € Vino Crianza

+ 4 € Albariño

48€ POR PERSONA