



MENU "RIAS BAIXAS"

Aperitivo de la casa

Pica-Pica de:

Ensalada de Cogollos con Salmón y Gulas
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Pulpo a la Gallega
Calamares a la Andaluza
Pimientos de Padrón
Chipirones a la Andaluza

2º Plato

Surtido de Pescado y Marisco del Cantábrico a la plancha (Rías Baixas):

Por persona: 2 Cigalas, 2 Gambas, 2 Langostinos, 2 Almejas y 2 Mejillones

3er Plato

Rodaballo y Lenguado a la plancha con cachelos y verduritas)

ó

Cochinillo Casero de Salamanca (rustido al horno con patata panadera y verduritas)

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto (al roquefort, a la pimienta, o a la plancha.

Con patata panadera y verduras)

Postre

Tarta Milhojas de Crema

ó

Sorbete de Limón Casero al Marc de Cava

Bodega

Vino Blanco (Verdejo)

Vino Tinto, (d. o. Rioja).

Cafés, licores de Manzana y Melocotón. Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café. Degustación de Tarta de Santiago

Precio por persona: 59,35 € (IVA Incluido)