



MENU "RIAS BAIXAS"

Aperitivo de la casa: Cerveza, Vermut, o...

Píca-Píca de:

*Ensalada de Cogollos con Salmón y Gulas
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Pulpo a la Gallega con Cachelitos
Calamares a la Andaluza
Pimientos de Padrón
Chípirones a la Andaluza
Zamburínas a la Plancha*

2º PLATO

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

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

3º PLATO

Rodaballo y Lenguado

a la plancha con cachelos y verduritas

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

rustido al horno con patata panadera y verduritas en su jugo castellano

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 100% Verdejo (Corazón Loco- Bodegas Iniesta)

Vino Tinto (d.o. Rioja -Crianza- Finca 10)

Cáfe, Agua, Refresco o Cerveza, Licores de Manzana, Melocotón y Orujos Caseros (blanco, hierbas y café)

Precio por persona: 59,00€