



Menú Rías Baixas

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

Pica-Pica

- ✓ Ensalada de cogollos de Tudela
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"
- ✓ Chipirones a la andaluza
- ✓ Zamburiñas de las Rías a la plancha
 - ✓ Pulpo a la Gallega
 - ✓ Calamares a la Andaluza
 - ✓ Pimientos del padrón

Segundo plato

(A escoger)

Rías Baixas (surtido de pescado y marisco del Cantábrico)

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

Solomillo de ternera Gallega al gusto (al roquefort, pimienta o plancha, acompañado de su guarnición)

Postre

Tarta de Queso ó Sorbete de Limón

Bodega

Vino Blanco 100% Verdejo (Corazón Loco- Bodegas Iniesta)

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

Café con repostería casera, licores caseros (orujo de hierbas, café y blanco)

Precio

59,00€ por persona IVA incluido