

Menús Especiales

• 2024 •



Nº 1

ENTRANTES

Jamón y Lomo Ibérico

Canutillo crujiente
de Morcilla y Pimiento

Ensalada de Perdiz
con su Pan de Pasas y Nueces

Zamburiñas de Cambados

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa
Café

Vinos y Bebida en General

50,00€/persona

Nº 2

ENTRANTES

Jamón Ibérico

Hojaldre de Manitas deshuesadas y
Mollejas de Pato

Ensalada de Ventresca y
Langostinos

Pulpo a la Gallega

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa
Café

Vinos y Bebida en General

52,00€/persona

Nº 3

ENTRANTES

Jamón Ibérico

Medallón de Foie
con su Pan de Pasas y Nueces

Hojaldre de Boletus

Vieira Gratinada

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa
Café

Vinos y Bebida en General

53,00€/persona



Nº 4

ENTRANTES

Jamón Ibérico

Puerros Rellenos de Piñones

Ensalada de Ventresca y
Langostinos

Cocochas de Bacalao con
Patatas Panaderas

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa
Café

Vinos y Bebida en General

54,00€/persona

Nº 5

ENTRANTES

Crema de Marisco

Jamón Ibérico

Medallón de Foie con
su Pan de Pasas y Nueces

Hojaldre de Carabinero

Sardina Marinada con
Salmón

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa
Café

Vinos y Bebida en General

56,00€/persona



Nº 6

ENTRANTES

Crema de Marisco

Jamón Ibérico

Hojaldre crujiente
de Boletus

Cocochas de Bacalao
con Patatas Panaderas

Zamburiñas de Cambados

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa
Café

Vinos y Bebida en General

60,00€/persona

Nº 7

ENTRANTES

Crema de Marisco

Jamón Ibérico

Alcachofas salteadas
con Ajos Tiernos

Ensalada de Bogavante
al Orégano

Langostinos al Natural

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa
Café

Vinos y Bebida en General

65,00€/persona



Condiciones generales:

- La reserva de un menú se realizará a mesa completa.
- Cualquier modificación de los menús debe ser consultado con dirección y reservado con antelación.

Contacto:

- Teléfono: +34 923 540 203
- Whatsapp: +34 691 38 38 32

