



Menú 2

Para celebraciones o grupos

Entrante y principal

Empanada de pulpo

Tosta de salmón marinado, guacamole y vinagreta de encurtidos

A elegir:

- Carrillera ibérica estofada al Mencía
- Suquet de rape y mejillones

Variado de postres:

- Cañitas rellenas de crema
- Tarta de queso al horno con coulis de ciruela
- Brownie de chocolate con nueces y salsa chocolate

Vinos:

- Carlos Serrés (Rioja Crianza)
- Don Pedro de Soutomaior (Albariño)

Aguas y refrescos

Cafés o infusiones

Precio 36,00 € por persona (1 botella cada 3 comensales)

Precio 39,00 € por persona (1 botella cada 2 comensales)

IMPORTANTE: Los menús infantiles son para niños hasta 12 años. Sólo se podrá modificar el número de comensales hasta el día anterior a la fecha de la reserva; en caso contrario se cobrará el número de comensales que figuran en la reserva.