



PRIMERO a C o m p a r t i r!!!!!!

- LASCAS de queso suizo Sbrinz y aceite de oliva virgen.
- GUACAMOLE Marino con anguila ahumada y totopos caseros de maiz crujiente.
- TOSTA DE CHAMPIÑÓN, gratinada con bechamel y queso parmesano.
- PASTEL DE PUERROS Y MARISCO, gratinado con salsa holandesa.

SEGUNDO

- Lomo nacional de Vaca Rubia Gallega acompañado de patatas fritas naturales. (1 Kg. para 3 personas)

- PULPO A LA PARILLA con pure de patatas trufadas.

- LA GANSA 170gr de Vaca rubia gallega dry aged, medallón de foie a la plancha, cebolla caramelizada y rúcala. Pan artesano de cerveza negra.

POSTRE a C o m p a r t i r!!!!!!

- Tarta de queso y Leche frita para compartir

BEBIDA

- Legaris, Tempranillo - Bodegas Codorniu O
- La Charla, Verdejo.

Las botellas de vino están calculadas a (1 Ud.) cada cuatro personas.

Todas las demás bebidas, no incluidas en el menú, se cobrarán a parte.

El precio del menú es de**55 € IVA INCLUIDO**