



MENÚ DE AUTOR




PARA COMENZAR...

Salmorejo Cordobés con Huevo Cocido y Tacos de Jamón de Bodega

Calabacín Relleno con Verduritas, Quinoa y Salsa de Yogur 

Carpaccio de Tomate con Jurel Marinado, Almendra Tostada y Vinagreta de Módena


Arroz Caldoso de Berberechos con Aceite de Albahaca 

Y además hoy ...

Sopa Casera de Verduritas con Fideos y Pollo

Ensalada Tierna de Hojas Nobles con Tomatito Cherry, Queso Fresco, Maíz y Lonchas de Pechuga de Pavo

SEGUIMOS CON...

Solomillo de Vaca a la Plancha con sus Patatitas Fritas* (7,50€) 

Carrillera de Ternera Guisada Crema de Puerro y Patata

Lomo de Merluza con Salsa de Tinta y Tallarín

Taco de Bacalao confitado en Aceite de Oliva con Salteado de Espinacas

Y además hoy ...

Salteado de Punta de Ternera con Patatas Crujientes y Pimientos de Padrón

DE POSTRE..... +3,00 €

Mousse de Cebreiro caramelizado con Azúcar de Caña y Relleno de Miembrillo 

Abanico de Frutas de Temporada 

Vasito de Cuajada con Espuma de Frambuesa

Mousse de Chocolate con Espuma de Caramelo 

Nuestra Tarta de Queso con Coulis de Frambuesa 

Tabla de Quesos con D.O. de Galicia (San Simón, Arzúa y Cebreiro) 



El Menú incluye: Agua Mineral o Copa de Vino y Pan
Los Platos que tienen (*) Incrementarán el Precio del Menú
Para mesas de más de 10 personas, consulte nuestros Menús de Grupo

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Gracias.

12.00€
I.V.A. incluido
1º Y 2º plato