

MENU EJECUTIVO “CUNQUEIRO”

ENTRANTES a compartir

Zamburiñas, papada de cerdo ibérico y parmentier

Almejas gallegas a la marinera

Tosta de sardina ahumada, pan de Cea y queso do Cebreiro

Tataki de vaca vieja gallega, pesto rosso y cremoso de Parmesano

PLATO PRINCIPAL a escoger

Lomo alto de rubia gallega con pil-pil de piquillos y patatas “pont neuf”

Caldeirada de rape, langostino y almejas

Arroz meloso de bogavante

POSTRE a escoger

Espuma de queso Arzúa-Ulloa, membrillo, manzana y avellanas

Texturas de gin-tonic

CAFÉ Y LICORES GALLEGOS

Precio: 65€ por persona (IVA incluido)

El menú incluye agua, pan y ½ botella de vino por persona)