

Aperitivos fríos

-JAMÓN IBERICO + CORTADOR

-JAMÓN SERRANO

-QUESOS ZAMORANOS

-VOL AU VENT DE CREMA DE QUESO
CON ANCHOAS Y ENCURTIDOS

-VASITO DE MANZANA Y FOIE
CANAPE SALMÓN

-TOSTA DE QUESO CABRA Y CEBOLLA
CARMELIZADA

-TOSTA DE BACÓN CONFITURA DE
TOMATE Y QUESO

-BROCHETA DE PERLAS DE MELÓN Y
LANGOSTINOS

-VASITO CREMA DE MELÓN Y MANGO

INFORMACIÓN 608 83 21 84

Aperitivos Calientes

- CROQUETAS VARIADAS (CECINA, RABO DE TORO, BACALAO Y MORCILLA Y MANZANA)
- BROCHETAS DE GAMBAS
- BROCHETAS DE PULPO
- FRITOS VARIADOS(EMPANADILLAS, RABAS, GAMBAGABARDINA)

Entrantes Individuales

COCTEL DE PIÑA Y GAMBAS

MILHOJAS DE SALMÓN Y MANGO

VIEIRA D.O RIAX BAIXAS RELLENA Y
GRATINADA

BOGAVANTE AL HORNO GRATINADO
CON QUESO ZAMORANO

LANOSTINOS A PLANCHA

TIMBAL DE PULPO A LA GALLEGA

ENSALADA DE QUESO DE CABRA,
ANCHOAS, FRUTOS SECOS Y CONFITURA
DE TOMATE

ENSALADA DE LANGOSTINOS
Y Salmón con FRESAS, MANGO Y
VINAGRETA MIEL DE ALISTE

MELÓN CON JAMÓN

TULIPA DE BOLETUS CON FOIE

INFORMACIÓN 608 83 21 84

Entrantes Individuales o compartir

PULPO A LA GALLEGA

IBERICOS VARIADOS

MOLLEJAS “LOS CASTAÑOS”

GAMBAS AL AJILLO

CAZUELA DE PULPO Y GAMBAS AL
AJILLO

BOLETUS CON NATA O AL AJILLO

Sorbetes

LIMÓN

MANGO

MANAZANA

MANZANA Y CANELA

MANDARINA

NARANJA

YOGUR

INFORMACIÓN 608 83 21 84

Pescados

MERLUZA EN SALSA VERDE

MERLUZA A LA CAZUELA

SALMÓN CON SALSA DE YOGURT Y
ESPARRAGOS TRIGUEROS

LUBINA O DORADA A LA ESPALDA

LUBINA O DORADA EN SALSA SIDRA

*Todos estos platos cuentan
con guarnición*

INFORMACIÓN 608 83 21 84

Carnes

CHULETA O CHULETÓN A LA BRASA

CORDERO AL HORNO

PALETILLA CORDERO AL HORNO

COCHINILLO AL HORNO

CABRITO AL HORNO

SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA
DE OPORTO, PEDRO XIMENEZ,
PIMIENTA O QUESO DE CABRA

SOLOMILLO A BRASA

*Todos estos platos cuentan
con guarnición*

INFORMACIÓN 608 83 21 84