

Aperitivo

***Jamón Ibérico al Corte
Cucharilla con tartar de salmón y aguacate
Teja con anchoa del Cantábrico
Tartaleta con pastel de cabracho
Chupito de lacón con grelos***

* * * *

***Centolla de La Ría
Camarón***

* * * *

Sorbete

* * * * *

Solomillo de Ternera con salsa Oporto patata y espárragos verdes

* * * *

Mousse de chocolate y mango

Café

***Albarino Martin Codax
Ribera de Duero Carmelo Rodero
Cava Brut Reserva Faustino***

MENU FIN DE AÑO
CELIACOS

Aperitivo

Jamón Ibérico al Corte
Tabla de quesos gallegos
Champiñones rellenos de jamón

* * * *

Centolla de La Ría
Camarones

Sorbete

* * * * *

Solomillo de Ternera con salsa oporto, patata y espárragos verdes
plancha

* * * * *

Postre

Café

Albarino Martin Codax
Ribera de Duero Carmelo Romero
Cava Brut Reserva Faustino

MENU VEGETARIANO

Aperitivo

***Tempura de verduras con chili dulce
Mousse de aguacate y cilantro Champiñones rellenos gratinados
Espárragos blancos con vinagreta de cítricos***

* * * *

Ensalada tibia de calabaza con hummus

* * * *

Sorbete

* * * * *

***Albóndigas a la italiana
(vegana y sin gluten)***

* * * *

Postre

Café

***Albarino Martin Codax
Ribera de Duero Carmelo Romero
Cava Brut Reserva Faustino***

Brunch del día 1 de enero

Sopa o caldos/cremas, ensaladas por elementos, empanada de atún y empanada de carnes mixtas, lentejas estofadas, langostinos cocidos, vieiras al horno, carnes mixtas (ternera asada, pollo al ajillo) pescados (merluza y lenguado), paella de mariscos, arroz en blanco, patata lionesa, patata frita.

Menú especial para celíacos y vegetarianos, a petición.

Postre:

PANACOTAS, TARTA DE SANTIAGO, YOGURES, FRUTA FRESCA, TARTA HELADA.

Todo, acompañado con aguas, refrescos, vinos y café.