

MENÚ DEL DÍA

Del 19 de marzo

18€
por persona

ENTRANTES *STARTERS*

Mejillones en vinagreta de mango y aguacate 

Mexilóns en vinagreta de mango e aguacate

Mussels with mango and avocado vinaigrette



Opción vegana

Gyozas de tofu y verduras

Tofu and vegetable gyozas

Pimientos de Padrón fritos 

Pementos de Padrón fritos

Fried Padrón peppers

Crema de calabacín y manzana con migas de Cebreiro 

Crema de cabaza e mazá con migas de Cebreiro

Zucchini and apple cream soup with Cebreiro cheese crumbs

Zamburiñas a la plancha 

Zamburiñas á prancha

Grilled variegated scallops

Sugerencia

+5€

SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Carrilleras de cerdo al Mencía 

Carrilleiras de porco ao Mencía

Pork cheeks in Mencía wine

Chipirones encebollados con arroz 

Chipiróns encebollados con arroz

Baby squid with sautéed onions and rice

Bacalao con pisto manchego y huevo a baja temperatura 

Bacallau con pisto manchego e ovo a baixa temperatura

Cod with Manchego-style ratatouille and low-temperature egg

Entrecot a la plancha con chimichurri

Entrecosto á prancha con chimichurri

Grilled entrecôte steak with chimichurri

Sugerencia

+7

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl.
The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.
Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people

El precio del menú del día el fin de semana y festivos es de 18€ / The price of the daily menu on the weekend and bank holidays is 18€