

Menú 1

55 €

Pan de coca con tomate
Anchoas "00" del Cantábrico
Ensalada de ventresca
Croquetas de sepia
Rabas a la andaluza
Pimientos de Padrón
Mejillones gallegos a la marinera

**** A elegir ****

Merluza de pincho del Cantábrico
a la Ondarrresa o al horno
Paella de marisco
Entrecot a la brasa con patatas y pimientos

*** Postres a elegir ***

Tarta de Santiago con helado de vainilla
Selección de helados y sorbetes artesanos

Menú 2

65 €

Pan de coca con tomate
Paletilla Ibérica 100% Bellota
Rabas a la andaluza
Pulpo a feira
Zamburiñas a la plancha
Cigalitas de la Costa salteadas
Mejillones gallegos a la marinera

**** A elegir ****

Lomo de bacalao con garbanzos en sanfaina
Arroz con pulpo y gambas
Solomillo de vaca vieja gallega
con patatas y pimientos de Padrón

*** Postres a elegir ***

Tarta de queso Arzúa con helado de yogurt
Selección de helados y sorbetes artesanos

Menú 3

75 €

Pan de coca con tomate
Paletilla Ibérica 100% Bellota
Anchoas "00" del Cantábrico
Croquetas de rape y gambas
Pulpo a feira
Mejillones gallegos a la marinera
Navajas gallegas de buceo
Zamburiñas a la plancha

**** A elegir ****

Suquet de rape
Rape a la plancha con guarnición de temporada
Arroz caldoso de bogavante vivo del Cantábrico
Solomillo de vaca vieja gallega
con patatas y pimientos de Padrón

*** Postres a elegir ***

Pastel de chocolate
Tarta de queso Arzúa con helado de yogurt

* Opción de Aperitivo de bienvenida: Ostra y copa de cava 5,00 €

BODEGA

Vino blanco Gundián (Albariño) D.O. Rías Baixas
Tinto Ramón Bilbao Crz. (Tempranillo) D.O. Rioja
Aguas minerales y cafés
(Media botella de vino por persona)