

## Menú 1

60 €

Pa de coca amb tomàquet  
Anxoves "00" del Cantàbric  
Amanida de tomàquet amb ventresca  
Croquetes de sèpia  
Rabes a l'andalusa  
Pebrots de Padrón  
Musclos gallecs a la marinera

\*\*\*\* A escollir \*\*\*\*

Lluç de palangre del Cantàbric  
(al forn o Ondarresa)  
Paella de peix i marisc  
Entrecot a la brasa amb patates i pebrots

\*\* Postres a escollir \*\*

Tarta de Santiago amb gelat de Vainilla  
Selecció de gelats i sorbets artesans

## Menú 2

70 €

Pa de coca amb tomàquet  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla  
Rabes a l'andalusa  
Pop a feira  
Zamburiñas a la planxa  
Escamarlans petits saltats  
Musclos gallecs a la marinera

\*\*\*\* A escollir \*\*\*\*

Llom de bacallà amb cigrons en samfaina  
Arròs amb pop i gambes  
Filet de vaca vella gallega  
amb patates i pebrots de Padrón

\*\* Postres a escollir \*\*

Tarta de formatge Arzúa amb gelat de yogurt  
Selecció de gelats i sorbets artesans

## Menú 3

80 €

Pa de coca amb tomàquet  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla  
Anxoves "00" del Cantàbric  
Croquetes de rap i gambes  
Pop a feira  
Musclos gallecs a la marinera  
Navalles gallegues de busseig  
Zamburiñas a la planxa

\*\*\*\* A escollir \*\*\*\*

Suquet de rap  
Rap a la planxa amb guarnició de temporada  
Arròs caldós de llamàntol del Cantàbric  
Filet de vaca vella gallega  
amb patates i pebrots de Padrón

\*\* Postres a escollir \*\*

Pastís de Xocolata  
Tarta de formatge Arzúa amb gelat de yogurt

\* Opció d'Aperitiu de benvinguda: Ostra i copa de cava 5,00 €

### CELLER

Vi blanc Gundián (Albariño) D.O. Rías Baixas  
Vi negre Ramón Bilbao Crz. (Tempranillo) D.O. Rioja  
Aigües minerals i cafès  
(Mitja ampolla de vi per persona)

## Menú 1

60 €

Pan de coca con tomate  
Anchoas "00" del Cantábrico  
Ensalada de tomate con 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 Ondarresa 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

70 €

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

80 €

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)*