

## Menú 1

60,00 €

Pan de coca con tomate  
Paletilla Ibérica 100 % bellota  
Tomate Raf con ventresca de bonito  
Croquetas de bacalao  
Rabas a la andaluza  
Langostinos flambeados con brandy  
Mejillones gallegos al Albariño

\*\*\*\* A elegir \*\*\*\*

Merluza de pincho del Cantábrico en salsa verde  
Paella de marisco  
Entrecot de vaca gallega a la brasa  
con guarnición de temporada

\*\*\* Postres a elegir \*\*\*

Tarta de Santiago con helado de vainilla  
Sopa de frutos rojos con helado de Parmesano

## Menú 2

70,00 €

Pan de coca con tomate  
Paletilla Ibérica 100% Bellota  
Montadito de Steak tartar de vaca gallega  
Croquetas de sepia en su tinta con alioli  
Pulpo gallego a la brasa  
Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil  
Mejillones gallegos a la marinera

\*\*\*\* A elegir \*\*\*\*

Lubina salvaje a la Donostiarra  
Arroz de pulpo con gambas y pimentón de la Vera  
Solomillo de vaca gallega a la brasa  
con guarnición de temporada

\*\*\* Postres a elegir \*\*\*

Tarta de queso DOP gallego  
Trufas de chocolate 74% y crocanti de avellana

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

### BODEGA

Vino blanco La Poda (Albariño) DO Rías Baixas  
Tinto Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja  
Aguas minerales y cafés  
*(Media botella de vino por persona)*

## Menú 3

80,00 €

Pan de coca con tomate  
Paletilla Ibérica 100% Bellota  
Tomate Raf con ventresca de bonito  
Croquetas de rape, gamba y carabinero  
Pulpo a Feira  
Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil  
Cigalitas de la costa salteadas

\*\*\*\* A elegir \*\*\*\*

Suquet de rape gallego  
Solomillo de rape gallego a la plancha  
Arroz caldoso de bogavante azul  
Solomillo de vaca vieja gallega a la brasa  
con guarnición de temporada

\*\*\* Postres a elegir \*\*\*

Tarta de queso DOP gallego  
Pastel de chocolate con helado

## Menú de Luxe

97,50 €

**Aperitivo de bienvenida: Ostra y copa de Cava**

**Selección de marisco frío\***  
Percebes, camarones gallegos y cañaíllas

**Carpaccio de bacalao**

\*\*\*\*

**Parrillada de pescado y marisco\***

Pescado de lonja  
Bogavante del Cantábrico,  
Zamburiñas  
Mejillones, navajas  
Cigalitas y langostinos

\*\*\*\*

“Oreja de fraile”

**A elegir:**

Chocolatísimo  
Carpaccio de piña y mango con helado de maracuyá

\* *Productos sujetos a disponibilidad de temporada.*

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

### BODEGA

Vino blanco La Poda (Albariño) DO Rías Baixas  
Tinto Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja  
Aguas minerales y cafés

*(Media botella de vino por persona)*

## Menú 1

60,00 €

Pa de coca amb tomàquet  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla  
Tomàquet Raf amb ventresca de bonítol  
Croquetes de bacallà  
Rabes a l'andalusa  
Llagostins flamejats amb brandi  
Musclos gallecs a l'Albariño

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

Lluç de palangre del Cantàbric en salsa verda  
Paella de marisc  
Entrecot de vaca gallega a la brasa  
amb guarnició de temporada

\*\*\* Postres a escollir \*\*\*

Tarta de Santiago amb gelat de vainilla  
Sopa de fruits vermells amb gelat de Parmesà

## Menú 2

70,00 €

Pa de coca amb tomàquet  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla  
"Montadito" de Steak tartar de vaca gallega  
Croquetes de sèpia amb la tinta i allioli  
Pop gallec a la brasa  
"Zamburiñas" a la planxa amb all i julivert  
Musclos gallecs a la marinera

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

Llobarro salvatge a la Donostiarra  
Arròs de pop amb gambes i pebre de la Vera  
Filet de vaca vella gallega a la brasa  
amb guarnició de temporada

\*\*\* Postres a escollir \*\*\*

Tarta de formatge DOP gallec  
Trufes de xocolata 74 % i crocanti d' avellanes

Opció d'Aperitiu de benvinguda: Ostra i copa de Cava 5,00 €

### CELLER

Vi blanc La Poda (Albariño) DO Rías Baixas  
Vi negre Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja  
Aigües minerals, cafè i infusions

(Mitja ampolla de vi per persona)

## Menú 3

80,00 €

Pa de coca amb tomàquet  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla  
Tomàquet Raf amb ventresca de bonítol  
Croquetes de rap, gamba i carabiner  
Pop a Feira  
"Zamburiñas" a la planxa amb all i julivert  
Escamarlans petits saltats

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

Suquet de rap gallec  
Filet de rap gallec a la planxa  
Arròs caldós amb llamàntol blau  
Filet de vaca vella gallega a la brasa  
amb guarnició de temporada

\*\*\* Postres a **escollir** \*\*\*

Tarta de formatge DOP gallec  
Pastís de xocolata amb gelat

## Menú de Luxe

97,50 €

**Aperitiu de benvinguda: Ostra i copa de Cava**

**Selecció de marisc fred\***

"Percebes", gambeta panxuda gallega i cargols de punxa

**Carpaccio de bacallà**

\*\*\*\*

**Graellada de peix i marisc\***

Peix de llotja  
Llamàntol del Cantàbric,  
"Zamburiñas"  
Musclos, navalles  
Escamarlans petits i llagostins

\*\*\*\*

"Oreja de fraile"

**A escollir:**

Xocolatíssim o Carpaccio de pinya i mango amb gelat de maracujà

*\*Productes subjectes a disponibilitat de temporada.*

Opció d'Aperitiu de benvinguda: Ostra i copa de Cava 5,00 €

### CELLER

Vi blanc La Poda (Albariño) DO Rías Baixas  
Vi negre Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja  
Aigües minerals, cafè i infusions

*(Mitja ampolla de vi per persona)*