



Menu Gala (con pica-pica)

Entrantes

Jamón de bellota con Pan con Tomate
Choricitos asados
Xató de Sitges
Pulpo a la Gallega
Variado de chipirones y pimientos del padrón
Verduras a la brasa con queso de cabra templado

Segundos

Solomillo de ternera Gallega a la parrilla
con pulpa de patata al oporto y cebolla caramelizada
ó
Lubina salvaje al horno sobre pulpa de patata
con rúcola, coulis de fresones y reducción de vinagre balsámico

Postre

Sorbete de Mojito con lima y menta fresca
O
Fondant de chocolate con helado de dulce de leche

Cafés e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Jean Leon Petit Chardonnay
Vino Tinto Ribera del Duero
Aguas Minerales

pescado - marisco - paellas - fideuas - carnes - tapas selectas - menus para grupos





Menu Gala (con entrante único para todo el grupo)

Entrantes

Duo de raviolis (Gambas y espárragos trigueros / Berenjena y pera)
con salsa de trufa y virutas de Jamón Ibérico

o

Crêpe de centollo con txangurro

o

Ensalada de vieras a la plancha con cítricos y coulis de mango,
sobre un lecho de rúcola

Segundos

Solomillo de ternera Gallega a la parrilla
con patatas paja y espárragos trigueros

o

Lubina salvaje a la espalda
con pirámide de arroz negro con tinta de sepia y chips de remolacha crujiente

Postre

Helado de biscuit con chocolate caliente y fresitas al licor

o

Sorbete de limón con cava

Cafés e Infusiones

Bodega

Blanco Viña Sol de Torres
Tinto Ribera del Duero
Aguas Minerales

