



☞ **Menú del Día / Daily Menu** ☞

ENTRANTES / STARTERS

Carpaccio de bacalao con cítricos y micro brotes de lechugas
Cod carpaccio with citrus and micro lettuce sprouts

o

Ensalada de jamón de pato con queso feta, frutos secos y vinagreta de higos
Duck ham salad with feta cheese, nuts vinaigrette and figs

o

Crema de ceps con timbal de boniato y crujiente de pan de olivas
Mushroom cream with potato timbale and crunchy olive bread

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Fussili al pesto rojo con rúcula y perlas de mozzarella
Red Fusilli with arugula pesto and mozzarella pearls

o

Cazuelita de pulpo a la gallega
Galician octopus casserole wing

o

Lomo ancho Angus con patatas fritas caseras y salsa de vino tinto
Angus broad back with home fries and red wine sauce

POSTRES / DESERTS

Pastel de mousse de frutos rojos y chocolate blanco
Cake red fruit mousse and white chocolate

o

Sopa de fresas con menta y physalis
Strawberry soup with mint and physalis

o

Brownie de chocolate negro con helado de vainilla
Black chocolate brownie with vanilla ice cream

BODEGA/CELLER

Aguas Minerales /Mineral water

Copa de vino o refresco/Glass of wine or soft drink

Café / Coffee

PRECIO: 23€ IVA incluido /PRICE: 23€ VAT included