

Menu

NAVIDAD



• ENTRANTES •

Mix de croquetas caseras de jamón ibérico y pulpo.
Calamares crunch con alioli cítrico.
Tabla de quesos y embutidos.

• PRINCIPALES •

A elegir uno por persona

Picantón en pepitoria.
Pasta Marie (setas, jamón y langostinos parmesano).
Merluza a la gallega con puré de tubérculos.

• POSTRES •

Tarta de cuajada y queso al caramelo
Tarta de chocolate

• BODEGA •

Ribeiro
Mencía
Café y chupitos de
crema de orujo y licor café

35€

• ENTRANTES •

Mix de croquetas caseras de jamón ibérico y pulpo.
Calamares crunch con alioli cítrico.
Tabla de quesos y embutidos.
Zamburiñas a la gallega.
Langostinos con pasta Kataifi y mayo kimchee.

• PRINCIPALES •

A elegir uno por persona

Costilla ibérica con tubérculos en texturas.
Pasta Marie (setas, jamón y langostinos parmesano).
Merluza a la gallega con puré de tubérculos.

• POSTRES •

Tarta de cuajada y queso al caramelo
Tarta de chocolate

• BODEGA •

Ribeiro
Mencía
Café y chupitos de
crema de orujo y licor café

45€



VEN DO LUME
By Mon