



MENÚ DEGUSTACIÓN

Horario: 13:00 – 16:00 horas

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES

TIMBAL DE HUMUS CON SALMÓN, ESTURIÓN AHUMADO Y ENCURTIDOS

Y

VIEIRA A LA GALLEGA (ADAPTABLE)



PRINCIPALES

BACALAO "SKREI" DEL ÁRTICO CON PIMIENTOS Y PIL PIL DE BORRAJAS

Y

TERRINA DE COCHINILLO CONFITADA CON MANZANAS ASADAS

POSTRE

TARTA DE DOS CHOCOLATES CON HELADO Y TIERRA DE GALLETAS OREO (ADAPTABLE)



*Vino Sommos Varietales de Bodega Sommos
Agua, Pan y Café incluido*

*PRECIO 30 euros/persona
(IVA incluido)*