Menú I

Entrantes

Cigalas al vapor
1/2 bogavante a la plancha con salsa rosa y vinagreta
Vieiras gratinadas a la gallega

Primer plato

Lomos de lubina con almejas de carril en salsa marinera y saquito brick relleno de verduritas

Sorbete de mandarina al cava

Segundo plato

Solomillo de ternera gallega a la brasa, salsa de queso DOP Tetilla y puré crujiente

Postre

Tarta nupcial, helado de vainilla y virutas de chocolate negro

Bodega

Blanco, DO Rías Baixas
Tinto, DO Ribeira Sacra & DO Ribera del Duero
Cava Brut Nature
Café y licores gallegos