



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 lechal en salsa de queso tetilla con puré crujiente de patata y setas de temporada

Postre:

Tarta nupcial con tulipa crujiente y helado con salsa de chocolate caliente

Bodega:

Vino Albariño, Mencía y Rioja

Cava Brut Nature

Café y licores

Recena