



## Menú 2

Precio: 126,00€

### Entrante:

Almejas a la marinera

### Primer plato:

Rape a la gallega con cachelos

### Segundo plato:

Carrillera de ternera sobre menestra de verduras de temporada

### Completa tu menú:

Barca de marisco: cigala, nécora, buey y langostino (consultar precio)

Cordero lechal al horno (consultar precio)

Sorbetes de limón, mandarina, mojito... (+ 1,5 € /pax.)

### Postre

Tarta nupcial

Prepostres (a elegir una variedad) (+ 2 € /pax.):

Maracuyá, coco y espuma de frambuesa

Crema de cítricos, galleta rota y sorbete de limón

Yogur, mango y helado de nata

Maracuyá, coco y frambuesa

Gin Tónico (gelatina de Gin, espuma de tónica y helado de limón)

### Bebidas

# Finca Quinteliña

---

Agua, refrescos, café y aguardientes  
Vino blanco D.O. Rías Baixas  
Vino tinto D.O. Rioja, Ribeira Sacra o Ribera del Duero  
Espumoso Gallego

Nota: Los menús tan sólo son una muestra de lo que se puede hacer.

Consulte con nosotros para preparar menús a medida.

**\*Precio de cocktail y menú (IVA no incluido 10%).**