



## Menú 2

Precio: 126,00€

### Entrante

Almejas a la marinera

### Primer plato

Rape a la gallega con cachelos

### Segundo plato

Ternera asada sobre menestra de verduras de temporada

### Postre

Crema de cítricos, galleta rota y sorbete de limón

Tarta nupcial

### Bodega

Pan, agua, refrescos, café y aguardientes

Vino blanco D.O. Rías Baixas

Vino tinto D.O. Rioja, Ribeira Sacra o Ribera del Duero

Cava Brut Nature

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