



## Menú 5

Precio: 148,00€

### Entrantes:

Cigalas al vapor  
Bogavante a la plancha

### Primer plato:

Rodaballo al horno con verduras

### Segundo plato:

Solomillo, patatas, ajo y tomillo

### 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

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%).**