



Para vosotros: menú para personalizar

Aperitivos:

Selección básica: 10 aperitivos fríos y calientes, incluida la Pulpeira

Mariscos

Cigalas al vapor o plancha

Centolla

Nécora

Buey

Bogavante a la plancha o vapor (una pieza o media pieza)

Vieiras al Albariño o a la Gallega

Almejas a la marinera

Langostinos a la plancha

Salpicón de rape con langostinos

Salpicón de bogavante a la vinagreta de erizos

Diferentes ensaladas con bogavante, vieiras, langostinos...

Camarón

Etc.

Pescados

Rodaballo asado

Rape en salsa mariscada con almejas y gambas

Lubina con veloute ligera

Lomos de merluza con almejas

Dorada en salsa de piquillos

Rape alangostado

Lomos de bacalao confitado sobre cama de grelos

Tournedó de salmón y vieiras

Etc.

Carnes selectas

A Torre de Laxe

Solomillo ibérico con castaña
Jarrete de ternera con setas y milhoja
Solomillo a la Broche
Meloso con creppe de verduras
Confit de pato con compota de manzana
Magret de pato con higos
Cordero asado al estilo castellano
Entrecot con atadito de espárragos trigueros
Etc.

Postre

Red Velvet con Crema de Queso y Frutos Rojos
Milhojas de crema con helado de frutos del bosque
Pastel tierno de chocolate con helado de limón sobre crumble de almendra
Tarta de fresas y nata con cobertura de chocolate blanco
Gianduja Real con Biscuit
Brownie con helado de vainilla al bourbon
Mousse de queso do cebreiro
Etc.

Bodega

Selección de los mejores vinos y la barra libre

Amplio abanico de posibilidades que podréis personalizar al 100%. Se ajustan a vuestros gustos y presupuesto.