



Menú 2026

Aperitivos fríos

Tablas de quesos internacionales seleccionados
Bocaditos de empanada gallega surtida (atún, carne, lacón con grelos)
Virutas de jamón ibérico con “pa amb tomàquet”
Ensaladilla de ahumados sobre chips de berenjena de con atún y trucha y huevas
Brocheta de vaca marinada, padrón, cherry y mahón curado
Panipuri de crema de calabaza y su chip

Aperitivos calientes

Brocheta de langostino frito con pasta kataify y salsa agripicante de pomelo
Croquetas caseras de pulpo a la gallega y de setas, hongos y manzana.
Vieira del Pacífico con migas de guanchiale
Brocheta de pollo y muesli con alioli de lima asada

Menú 1

Centolla asturiana o de la ría
Langostinos al vapor y a la plancha
Vieiras a la gallega o gratinadas al cava (2 uds/ persona)
Suprema de merluza asada, salsa de ajada caramelizada y crema de citronela
Sorbete de limón al cava, fruta de la pasión, mandarina con azahar o fresa al toque de hierbabuena
Jarrete de ternera con salsa de su jugo y puré de patata y zanahoria al toque de romero con espagueti de calabacín

Sobremesa

Tarta nupcial o musitos individuales (a elección)
Café y licores

Bodega

Vino blanco Albariño Lagar de Besada

Casona da Torre - El Molino Vigo

Vino tinto Rioja crianza Ramón Bilbao Ed. Limitada
Espumoso Alma Atlántica blanco y sidra extra ecológica Maeloc de cosecha 100% gallega
Agua, refrescos, cerveza