



Menú 2026 con aperitivo largo

Aperitivo 2 (90 minutos aprox.)

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
- Cucharita de mejillón y emulsión de su vinagreta
- Cucharita de ceviche de berberecho con chutney de mango y aceite de chile y cilantro
- Panipuri de crema de calabaza y su chip

Calientes

- Brocheta de langostino frito con pasta kataify y salsa agripicante de pomelo
- Brocheta de pez espada adobado y mahonesa de encurtidos
- 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
- Brocheta de lomo al curry de manzana y plátano
- Pulpo á feira (elaborado por pulpeiros de O Carballiño)

Menú 2

Primer plato

Canelón de filloa de rape y marisco, su bechamel de erizo y crujiente de puerro sobre tartar de tomate.

Sorbete

Sorbete de limón al cava, fruta de la pasión, mandarina con azahar o fresa al toque de hierbabuena

Segundo plato

Casona da Torre - El Molino Vigo

Solomillo de vacuno con puré de boletus, pac choy y salsa de hongos

Sobremesa

Tarta nupcial o musitos individuales (a elección)

Café y licores

Bodega

Vino blanco albariño Lagar de Besada

Vino tinto Rioja crianza Ramón Bilbao Ed. Limitada

Espumosos Alma Atlántica blanco y sidra extra ecológica Maeloc de cosecha 100% gallega

Agua, refrescos, cerveza