



# Menús de Navidad

## 2017

### Menú 1

Aperitivo: pastel de centolla al albariño

\*

Croquetas caseras  
Chipirones a la plancha  
Almejas a la marinera

\*

Carrillera de ternera con patatas  
asadas y menestra de verduras

o

Merluza a la cazuela

Postre casero

Vino (D.O. Monterrei y D.O. Ribera del Duero)

Café y licores

28.00 euros

### Menú 2

Aperitivo: pastel de centolla al albariño

\*

Cecina de vaca y queso San Simón  
Pulpo con almejas  
Langostinos a la plancha

\*

Entrecot de ternera gallega

o

Lomo de sargo al horno

Postre casero

Vino (D.O. Monterrei y D.O. Ribera del Duero)

Café y licores

35.00 euros

### Menú 3

Aperitivo: pastel de centolla al albariño

\*

Buey de mar  
Pulpo á feira  
Viera gratinada al horno

\*

Tacos de chuletón vaca rubia gallega

o

Brocheta de rape con langostinos

Postre casero

Vino (D.O. Monterrei y D.O. Ribera del Duero)

Café y licores

45.00 euros