

MENÚ MONFORTE

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 4 personas

- Ensalada de pollo crujiente con salsa kimchee y tomatitos cherry
- Parrillada de verduras con crema de boniato
- Patatas bravas de la casa
- Croqueta de cocido gallego
- Langostino ibérico crujiente envuelto en jamón ibérico y relleno de queso de cabra
- Pimientos de padrón
- Rabo de cebón con puré de boniato y pistachos verdes
- Lacón a la gallega
- Pan de coca de folgueroles con tomate de colgar

POSTRE

- Coulant con helado de nata ecológico Granxa o cancelo
- Fruta a la pimienta verde con helado de limón Granxa o Cancelo

BEBIDAS

VINO TINTO Marmellans **D.O Montsant** (*Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon*)

□

VINO BLANCO Marmellans **D.O Montsant** (*Garnacha Blanca, Macabeo*)

□

VINO ROSADO Marmellans **D.O Montsant** (*Garnacha Peluda, Syrah*)

□

REFRESCOS, CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

*Botella de vino para cada 3 personas

24€

MENÚ CORUÑA

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 4 personas

- Ensalada de pollo crujiente con mahonesa kimchee y tomatitos cherry
- Langostino ibérico crujiente envuelto en jamón ibérico y relleno de queso de cabra
- Croquetas de cocido gallego
- Rabo de cebón con puré de boniato y pistachos verdes
- Pan de coca de folgueros con tomate de colgar

SEGUNDO PLATIÑO

- Merluza a la marinera con almejas de la ría y gambas
-
- Solomillo de ternera gallega ahumado con romero y tomillo

POSTRE

- Coulant de chocolate con helado ecológico de nata
-
- Torrija de pan rústico con helado de vainilla ecológico

BEBIDAS

VINO TINTO Marmellans **D.O Montsant** (*Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon*)

□

VINO BLANCO Marmellans **D.O Montsant** (*Garnacha Blanca, Macabeo*)

□

VINO ROSADO Marmellans **D.O Montsant** (*Garnacha Peluda, Syrah*)

□

REFRESCOS, CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

*Botella de vino para cada 3 personas

29€

MENÚ SANTIAGO

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 4 personas:

- Ensalada de ventresca de atún en escabeche
- Parrillada de verduras con puré de boniato
- Langostino ibérico crujiente envuelto en jamón ibérico y relleno de queso de cabra
- Rabo de cebón deshuesado con puré de boniato y pistachos verdes
- Pan de coca de folgueroles con tomate de colgar

SEGUNDO PLATIÑO

- Costillar de cerdo celta lacado en salsa de soja con pimiento escalibado y parmentier
□
 - Morro de Bacalao confitado con mousse berenjena asada

POSTRES

- Coulant con helado de nata ecológico Granxa o cancelo
□
- Fruta a la pimienta verde con helado de limón Granxa o Cancelo

BEBIDAS

- VINO TINTO CA N'ESTRUC **D.O CATALUNYA** (*Garnacha, Syrah y Tempranillo*)
□
- VINO BLANCO CA N'ESTRUC **D.O CATALUNYA** (*Xarel·lo, Macabeo, Moscatel y Chardonnay*)
□
- VINO ROSADO CA N'ESTRUC **D.O CATALUNYA** (*Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo*)
□
 - REFRESCOS, CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

*Botella de vino para cada 3 personas

35€

OCHO PATAS

MENÚ PEREGRINO

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 4 personas

- Ensalada de ventresca de atún en escabeche casero
- Pulpo a feira con pimentón de la vera
- Solomillo ahumado con romero y tomillo
- Rabo de cebón deshuesado con puré de boniato y pistachos verdes
- Pan de coca de folgueroles con tomate de colgar

SEGUNDO PLATIÑO

- Vieira al horno con cebolla pochada y crujiente de jamón
-
- Entrecote de vaca rubia gallega madurada 45 días con patata panadera y pimientos de padrón

POSTRE

- Coulant con helado ecológico de nata granxa o cancelo
-
- Frutas a la pimienta con helado ecológico de limón granxa o cancelo

BEBIDAS

- VINO TINTO CA N'ESTRUC **D.O CATALUNYA** (*Garnacha, Syrah y Tempranillo*)
-
- VINO BLANCO CA N'ESTRUC **D.O CATALUNYA** (*Xarel·lo, Macabea, Moscatel y Chardonnay*)
-
- VINO ROSADO CA N'ESTRUC **D.O CATALUNYA** (*Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo*)
-
- REFRESCOS O CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

*Botella de vino para cada 3 personas

38€