

MENÚ MONFORTE

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 2 personas

- Ensalada de queso de cabra caramelizado, calabaza y vinagreta de carquiñoli
- Patatas bravas de la casa
- Verduras salteadas en soja con cremoso de boniato y sésamo
- Calamares a la andaluza con mahonesa de lima

SEGUNDO PLATIÑO

- Merluza a romescada con patata panadera y gambas
□
- Picaña de vaca gallega con pimientos de padrón

POSTRE

- Coulant de chocolate con helado ecológico de nata
□
- Tarta de queso casera con galleta crujiente y mermelada de fresa

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 2 personas

18,50€

MENÚ SANTIAGO

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 2 personas

- Ensalada de pollo adobado en jengibre y mostaza con mahonesa kimchee
- Carpaccio de black angus con mahonesa de alcaparras con toque cítrico
- Croqueta de cocido gallego
- Langostino envuelto en jamón ibérico y relleno de queso de cabra

SEGUNDO PLATIÑO

- Bacalao confitado con puré de apionabo, emulsión de albahaca y crujiente de rúcula
□
 - Entrecotte de vaca gallega con pimientos de padrón

POSTRE

Coulant de chocolate con helado ecológico de nata

□

Tarta de orujo gallega

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 2 personas

22€

MENÚ PEREGRINO

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 2 personas

- Carpaccio de black angus con mahonesa de alcaparras con toque cítrico
- Lacón de Villalba con verduras salteadas
- Pulpo a feira con pimentón de la vera y cachelos
- Pimientos de padrón

SEGUNDO PLATIÑO

- Bacalao confitado con puré de apionabo, emulsión de albahaca y crujiente de rúcula
-
- Entrecote de vaca gallega con pimientos de padrón

POSTRE

Crema catalana casera caramelizada

□

Tarta de Santiago con chupito dulce

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 2 personas

24€