

MENÚ MONFORTE

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 2 personas

- Ensalada de queso de cabra caramelizado, calabaza y frutos secos
- 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

- Dorada a la donostiarra con patata panadera al romero y pimiento escalivado
- Entraña de ternera gallega con chimichurri y pimientos de padrón
- Lomo alto de cerdo criado a castañas con salsa de frutos secos
- Lubina al horno con parmentiere de patata y tomate provenzal

POSTRE

- Coulant de chocolate con helado ecológico de nata
- Crema catalana casera
- Helado de requesón gallego e higos

BEBIDAS

VINO TINTO Castillo de Monjardín **D.O Navarra** (*Tempranillo*)

□

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

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
- Croqueta Pulpo a feira con Queso San simón
- 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
 - Secreto ibérico selecta con cremoso de boniato
- Churrasco de cordero al horno con mostaza dijon y miel de flores
 - Merluza a romescada con patata panadera y gambas

POSTRE

- Coulant de chocolate con helado ecológico de nata
- Tarta de queso casera con frutos rojos
- Peras al vino tino con helado nata

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

22€

MENÚ PEREGRINO

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 2 personas

- Embutidos ibéricos D.O Guijuelo
- Carpaccio de black angus con mahonesa de alcaparras con toque cítrico
- Lacón de Villalba con verduras salteadas
- Rabo de cebón con cremoso de boniato y pistachos verdes
- 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
 - Salmón a la plancha con salsa teriyaki
 - Presa ibérica de cerdo selecta criado a castañas D.O Galicia

POSTRE

- Tiramisu ELABORADO CON CAFÉ 100% ARÁBICA
- Tarta tatin de manzana con helado de vainilla y canela
 - Carpaccio de piña con frutos secos y miel

BEBIDAS

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

□

VINO BLANCO Leira de AVDA **Rías Baixas** (*Albariño, Godello*)

□

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

□

REFRESCOS, CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

*Botella de vino para cada 3 personas

26€

MENÚ PEREGRINO

PRIMER PLATIÑO

Para compartir 2 personas

- Carpaccio de black angus con mahonesa de alcaparras con toque cítrico
- Tartar de salmón con cremoso de aguacate y crujiente de masa wantan
- 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
 - Entrecotte de vaca gallega con pimientos de padrón
 - Corvina salvaje a la plancha
 - Picaña de vaca gallega a la plancha con sal ahumada

POSTRE

- Pan de coca del mossén con chocolate y sal maldón
- Tarta de Santiago con chupito dulce
- Helado de chocolate con naranja y galleta crujiente

BEBIDAS

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

□

VINO BLANCO Leira de Avoa (*ALBARIÑO, GODELLO*)

□

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

□

REFRESCOS, CERVEZA (ESTRELLA GALICIA) Y PAN RÚSTICO

*Botella de vino para cada 3 personas

30€

