

JORNADAS DEL MARISCO Y LA CUCHARA

DEL 27 DE FEBRERO AL 1 DE ABRIL 2020

MENÚ

APERITIVO

CREMA DE ANDARICAS AL KIRSH
CROQUETA DE GAMBAS Y CALÇOTS
BRIOCHE DE ENSALADILLA CON LANGOSTINOS
JAMON DEL MAR: HUEVA DE MARUCA Y MOJAMA DE ATUN ROJO
CREMA DE QUESO CABRALES

ENTRADAS

PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE MARISCO
TARTAR DE ATUN ROJO DE VIVERO
COCOCHA CON VERDURITAS EN TEMPURA
NEM DE TRUCHA Y ENCURTIDOS HECHOS EN CASA
VIEIRA CON CARDOS Y ESPINACAS A LA CREMA

MARISCOS

BUEY O CENTOLLO DE MAR COCIDO
BIGAROS HERVIDOS
MEJILLON EN SALSA DE CHILE VERDE
BERBERECHO A LA SARTEN
ZAMBURIÑA AL HORNO

PLATO DE CUCHARA

FABE VERDINA CON SU COMPANGO (VIERNES DE VIGILIA CON LANGOSTINO)

PLATO FUERTE (ELEGIR UNO)

BACALAO A LA VIZCAINA
COGOTE DE MERLUZA AL HORNO
MERLUZA A LA MARINERA
PARGO A LA ESPALDA (PARRILLA)
ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA (PARRILLA)
SOLOMILLO DE VACA ASTURIANA (PARRILLA)
ARROZ DE PITU, CONEJO Y LANGOSTINO
HAMBURGUESA DE CHULETON DE VACA

POSTRE (ELEGIR UNO)

TARTA DE QUESO MADURADO HORNEADA
TARTA DE CHOCOLATE Y QUESO
CUAJADA CON CHOCOLATE Y CARAMELO
HOJALDRE DE CHANTILLY CON MANZANA
MOUSSE DE TURRON Y HELADO

VINOS BLANCOS

ALBARÍÑO: BICOS
RIBEIRO: PAZO
RUEDA: GILDA

VINOS TINTOS

RIBERA DEL DUERO: DELECTO ROBLE
RIOJA: ZUAZO GASTON SELECCIÓN
AGUA SOLAN DE CABRAS

CERVEZA HEINEKEN
SIDRA NATURAL ASTURIANA
CAFÉ NESPRESSO

PRECIO: 40€