



MENÚ NAVIDAD

30€

Entrantes fríos

- Minitosta de langostino marinado con guacamole
- Minitosta de sardina ahumada con emulsión de arenque
- Canutillos de cecina con foie y dulce de membrillo

Entrantes calientes

- Vieira en crema de coliflor con emulsión de la Vera

Entrantes a compartir

- Zamburiñas al aceite de ajo y romero
- Raviolis de langostino con salsa de erizo

Segundo a elegir

- Rape al queso do Cebreiro
- Cochinillo confitado, prensado y deshuesado (12h)

Postre

- Trufas de chocolate con sorbete de mandarina y nata semimontada

Bodega

- Vino blanco D.O. Rías Baixas: O Casal
- Vino tinto D.O. Rioja: Arienzo de Marqués de Riscal

