

# MENÚ FALLAS 2024

Infórmenos de sus alergias e intolerancias. Si algún producto se agotase lo sustituiremos por una alternativa similar.



1



## PARA COMPARTIR:

Empanada gallega del día.  
Mejillón gallego al ribeiro.  
Pincho de pulpo a feira con cachelos.  
Chorizo gallego al aguardiente.  
Chipirones con verduritas.

CHURRASCO A LA PARRILLA CON PATATAS Y PADRÓN.  
Pan gallego.

## POSTRE INDIVIDUAL:

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO.

**Bodega:** Una cerveza de Barril Magna, vino blanco turbio y agua filtrada.

35 € / Comensal

2



## PARA COMPARTIR:

Tabla de quesos gallegos artesanos.  
Zamburiñas a la plancha con lima.  
Brocheta de criollo a la parrilla.  
Puntilla de calamar.  
Pincho de pulpo a feira con cachelos.

ENTRECOTTE DE TERNERA GALLEGA ALA PARRILLA CON  
PATATAS Y PADRÓN.  
Pan gallego.

## POSTRE INDIVIDUAL:

TARTA DE QUESO O TARTA DE SANTIAGO.

**Bodega:** Una cerveza de Barril Magna, vino blanco turbio vino tinto de mencia (Valdeorras) ) y agua filtrada.

45 € / Comensal

# MENÚ FALLAS 2024

Infórmenos de sus alergias e intolerancias. Si algún producto se agotase lo sustituiremos por una alternativa similar.



3

## PARA COMPARTIR:

Almeja blanca de la ría a la marinera.  
Lacón, grelos, cachelos, chorizo y garbanzos.  
Zamburiña a la plancha con lima.  
Jamón ibérico.  
Gambones salteados con salicornia.  
Sinfonía de ensaladas con frutos secos.  
Pincho de pulpo a feira con cachelos.

CHULETÓN A LA PARRILLA CON PATATAS Y PADRÓN.  
Pan gallego.

## POSTRE INDIVIDUAL:

CAÑAS FRITAS DE CERVIÑO.

**Bodega:** Una cerveza de Barril Magna, vino blanco albariño  
Rías Baixas tinto de Mencía ( Valdeorras) y agua filtrada.

55 € / Comensal



*felices*  
**FALLAS**

