

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

