

RESTAURANTE OPEREGRINO bizarro 2026

restauranteoperegrino.com

MENÚ BIZARRO ENERO 2026

Si alguna opción se agotase la sustituiremos por una similar dentro de nuestro horario de servicio (13,30 a 16,00). Cocinamos todos los días, por favor avísenos de sus alergias e intolerancias, nuestras elaboraciones pueden sufrir ligeros cambios.

- Caldo Gallego
- Huevos rotos con champiñones y cecina (3,12)
- Sopa castellana (1,3)
- Alubias marineras (2,4,13)
- Sepia con puntalette (1,2,4)
- Filloa de cordero (1,3)
- Hamburguesa completa (ternera) (1,3,7)
- Filete ruso (1,3,6,9,10)
- Tabla de queso artesano, anchoa y dados de tomate (4,7)

.....
Postres: Yogurt con piña natural (7), Macedonia de frutas,
Queique con ganache de chocolate negro (1,3,7)

Pan gallego (1), una bebida: doble estrella Galicia, copa de Mencía
agua filtrada, refresco grande, jarrita de vino turbio (blanco, 375ml.).
Suplemento de 1,50 en copa de albariño, godello o tintos de ribera de
Duero.

PRECIO IVA INCLUIDO: 17,00€ (11,00€ PARA LLEVAR)
SÓLO UN PLATO, CON PAN, POSTRE Y UNA BEBIDA: 10,00€

Alérgenos:

**1.cereales con gluten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteos 8.
frutos de cáscara 9. apio 10. mostaza 11. sésamo 12. sulfitos 13. moluscos 14. altramuces**