

DEL 14 AL 19 DE MARZO 2026

FALLAS 2026



MENÚ FALLERO PICAETA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Empanada artesana de Carne (1,2,3,5)
- Chipirones sobre lecho de hortalizas (4,7,8)
- Queso Ulla de leche cruda de vaca (1,3)
- Pimiento tipo padrón con Criollo braseado (3)

ó

Morcilla Coruña de pasas y piñones con manzana (3, 6)

PAN DE HORNO

AGUA FILTRADA Y BLANCO DE LA CASA (½ bot.por pax)

POSTRE

BROWNiE de nueces (centro mesa) con bolita de helado (1,2,3,6)

PRECIO IVA INCLUIDO: 30,00€

Menú a mesa completa



Plaza Sta. Margarita 1B
46003

reservas en restauranteoperegrino.com



DEL 14 AL 19 DE MARZO 2026

FALLAS 2026



MENÚ FALLERO MASCLETÀ

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Salpicón de caviar de Erizo (4,7,8,14)

ó

Lacon gallego con grelos, garbanzos y cachelos

- Pincho de pulpo Afeira (7)
- Zamburiñas plancha con lima (2 por pax) (7)

ó

Taza de Caldo gallego

PRINCIPAL TRINCHADITO CENTRO MESA

Entrecote de Rubia Gallega certificada 450gr (min)
con patatas y padrón (3,10)

POSTRE CENTRO A ELEGIR

Quesada gallega (1,2,3) ó tarta de Santiago (2)

PAN DE HORNO

AGUA FILTRADA Y BLANCO DE LA CASA (½ bot. por pax)

PRECIO IVA INCLUIDO: 40,00€

Menú a mesa completa



Plaza Sta. Margarita 1B
46003

reservas en restauranteoperegrino.com

