



MENÚ GRUPO (a partir de 10 pax.)

COCKTAIL:

• **PICOTEO**

- *Tabla de quesos galaicos - astures*
- *Tabla de embutidos artesanos (chosco de Tineo y chorizo curado Celta)*
- *Croquetas de jamón Celta*
- *Tortilla trufada de Taramundi (gallinas en libertad con sello de calidad)*
- *Fritos de bacalao con chips de boniato*
- *Pinchitos morunos y verduritas*
- *Brochetas de frutas*
- *Vasitos de chantilly y toffee*

PRECIO POR PERSONA: 28,00€

• **BOCADOS GASTRO**

- *Mariñeiras de tapenade con aceituna negra*
- *Bocadito de mousse de cabracho*
- *Croquetas de bacalao*
- *Tortilla trufada*
- *Smoothies saludables*
- *Hamburguesita*
- *Brochetas de fruta*

PRECIO POR PERSONA: 24,00€, SIN BEBIDA

Los precios incluyen servicio de pan y agua.

Bebidas alcohólicas, refrescos, café y licores no están incluidos en el PVP.

IVA INCLUIDO



- **Menú 1:**

Con Denominación de Origen

Entrantes:

- *Tabla de quesos y embutidos Reserva de la Biosfera*

Principal:

- *Merluza de Burela a la marinera*
- *Carrilleras Celtas bañadas con el vino de la Ribera Sacra*

Postre:

- *Tarta de queso*

PRECIO POR PERSONA: 38,00€

- **Menú 2:**

De la Cordillera Cantábrica

Entrantes:

- *Salpicón de langostinos (individual)*

Principal:

- *Bacalao al pil pil y sus algas*
- *Solomillo Celta Airas Muñiz y bouquet de patatitas*

Postre:

- *Tatin de manzana*

PRECIO POR PERSONA: 42,00€

- **Menú 3:**

El Menú Galaico – Astur

Entrantes:

- *Pañuelo de filloa y txangurro*

Principal:

- *Rape al horno*
- *Entrecot de ternera gallega y salsita de la Peral.*

Postre:

- *Arroz con leche requemado.*

PRECIO POR PERSONA: 49,00€

Los precios incluyen servicio de pan y agua.

Bebidas alcohólicas, refrescos, café y licores no están incluidos en el PVP.

IVA INCLUIDO