la pescaderia

PRIMEROS PARA COMPARTIR

CHUPITO DE CONSOMÉ DE BIENVENIDA
welcome shot of consommé

MILHOJAS DE VENTRESCA
con pimientos asados y aguacates
Tuna mille-feuille with roasted peppers and avocado

ALCACHOFAS CONFITADAS
con crujiente de jamón ibérico
Grilled artichoke confit with crispy ham

VITELLO TONNATO
con nuestra salsa artesanal, alcaparras, aceite de oliva y ralladura de limón
Served with out homemade sauce, capers, extra virgin olive oil and lemon zest

BURRATA ARTESANA DE PUGLIA
con tomates cherry, kalamata y pesto de albahaca
Fresh burrata from Puglia with cherry tomato, kalamata olives and basil sauce

SEGUNDOS A COMPARTIR

SALMÓN A LA PARRILLA
Grilled salmon

RISOTTO DE BOLETUS Y SHITAKE
Mushroom risotto

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES
Assorted Desserts

VINOS Y BEBIDAS

VINO BLANCO
Neno | D.O. Valdeorras | Godello

VINO TINTO
Yotuel | D.O. Ribera del Duero | Tinta del país

SE INCLUYEN AGUA Y PAN DE MASA MADRE DE NUESTRO OBRADOR

60€ /PERSONA

Cada botella de vino se puede cambiar por 2L de cerveza/tinto de verano, o 5 refrescos.
Para confeccionar este menú hemos seleccionado los platos más representativos de nuestra carta. No obstante, si desea hacer algún cambio, no dude en ponerse en contacto con nosotros: estaremos encantados de adaptarlo a sus preferencias.
Para la comodidad del grupo, recomendamos opciones vegetarianas cuando haya un mínimo de 10% del total de comensales. De no llegar a este mínimo, recomendamos escoger platos individuales de nuestra carta.