la pescaderia

PRIMEROS PARA COMPARTIR

CHUPITO DE CONSOMÉ DE BIENVENIDA
welcome shot of consomm

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

BUÑUELOS DE BACALAO
con salsa de piquillo
Cod fritters with piquillo pepper sauce

SEGUNDOS A COMPARTIR

TAQUITOS DE MERLUZA
Hake chunks

TACOS DE SOLOMILLO
Sirloin steak bites

ARROZ DE MONTE
con conejo, alcachofas confitadas, setas silvestres y aroma de tomillo
country-style rice with rabbit, confit artichokes, wild mushrooms, and a hint of tyme

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.