



# MENÚ EJECUTIVO

12-05-2026

Crema suave de calabacín con queso de cabra y  
aceite de albahaca

\*\*

Marmitako de bonito

\*\*

Presa ibérica a la parrilla con puré de patata trufado

## POSTRE

Arroz con leche cremoso y canela

\*\*

Café

\*\*

Bebida no incluida

PVP: 29€ IVA incluido



# **MENÚ EJECUTIVO**

13-05-2026

Croquetas de choco de la Ría con alioli de lima

\*\*

Lomo de bacalao con costra de hierbas y  
cous cous de verduras

\*\*

Ravioli de rabo de toro con jugo reducido y  
crema ligera de parmesano

## **POSTRE**

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

\*\*

Café

\*\*

Bebida no incluida

PVP: 29€ IVA incluido



# **MENÚ EJECUTIVO**

14-05-2026

Pisto con huevo frito

\*\*

Dorada con beurre blanc de cítricos e hinojo

\*\*

Pollo en pepitoria con almendra tostada

## **POSTRE**

Mousse ligera de maracuyá con gelée de mango y coco

\*\*

Café

\*\*

Bebida no incluida

PVP: 29€ IVA incluido



# **MENÚ EJECUTIVO**

15-05-2026

Volandeiras gratinadas con crema de miso

\*\*

Salmón a la acedera

\*\*

Albóndigas caseras en salsa de setas y trufa

## **POSTRE**

Tarta Banoffee

\*\*

Café

\*\*

Bebida no incluida

PVP: 29€ IVA incluido