



MENÚ EJECUTIVO

22-09-2026

Lentejas pardinas estofadas con ibéricos
y crujiente de panceta

★★

Merluza al pilpil suave de su propia gelatina
con verduritas de temporada

★★

Costilla de ternera gallega asada 18 horas con
reducción de su jugo y patatas panadera

POSTRE

Crème brûlée al aroma de vainilla Bourbon

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

23-09-2026

Ensalada de tomate y nuestro
bonito del norte confitado

★★

Lomo de rape de costa en salsa suave
de azafrán con tirabeques salteados

★★

Solomillo de cerdo ibérico a la pimienta verde
con parmentier de patatas

POSTRE

Bizcocho de yuca y coco con crema suave

Café

PVP: 29€ IVA incluido



MENÚ EJECUTIVO

24-09-2026

Empanada de mejillones y chorizo

**

Bacalao confitado con espinacas y
chips de boniato

**

Carrilleras de ternera estofadas al vino

POSTRE

Cañitas rellenas de crema pastelera

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

25-09-2026

Huevo a baja temperatura sobre salteado
de setas

Arroz negro meloso de chocos
de Redondela con alioli

Croca de ternera gallega a la brasa con
pimientos de Herbón

POSTRE

Flan casero de licor café gallego con
nata montada

**

Café

PVP: 29€ IVA incluido