



MENÚ EJECUTIVO

06-10-2026

Crema de calabaza asada al horno con toque
de jengibre y pipas garrapiñadas

Lomo de rape de costa en salsa verde
tradicional con almejas y tirabeques

Royal de cordero lechal con parmentier de
patata a la mantequilla y su jugo de asado

POSTRE

Peras pochadas al vino Mencía con crema
de vainilla Bourbon

PVP: 29€ IVA incluido
Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

07-10-2026

Ceviche de bonito del norte con aguacate,
mango y leche de tigre cítrica

★★

Risotto cremoso de setas silvestres y
langostinos salteados al ajo

★★

Carrilleras de ternera gallega estofadas a fuego
lento con verduritas glaseadas

POSTRE

Tarta de Santiago

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

08-10-2026

Croquetas de espinacas con crema de
San Simón da Costa y guancialle

★★

Lomo de salmón a la meunière ligera
de cítricos y alcaparras

★★

Suprema de pollo campero crujiente con brotes
seleccionados, lascas de Parmigiano y aderezo
César casero

POSTRE

Mousse de turrón con crujiente de almendra
y gel de fruta de la pasión

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

09-10-2026

Caldo gallego tradicional

Tortellini artesanos de marisco y langostinos
a la marinera

Costilla de Black Angus glaseada en su propio
jugo reduciendo

POSTRE

Brownie artesano de chocolate negro
con avellanas

Café

PVP: 29€ IVA incluido
Bebidas no incluidas