



MENÚ EJECUTIVO

20-10-2026

Tortillitas crujientes de camarón
con alioli ligero de cítricos

Lomo de pargo al horno sobre lecho
de tallarines de calabacín salteados

Lacón gallego con su jugo de cocción,
cachelos y pimentón de La Vera

POSTRE

Tarta de queso cremosa de la casa con
gel de frutos rojos y crujiente de galleta

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

21-10-2026

Callos tradicionales con
garbanzos, chorizo y pata

Lomo de merluza a la gallega con cachelos

Muslo de pollo a la brasa de
carbón con pimientos confitados

POSTRE

Filloas gallegas caramelizadas, rellenas de
crema pastelera al aroma de canela y orujo

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

22-10-2026

Huevo perfecto sobre salteado de setas,
cremoso de queso y aceite de trufa

Pez limón a la plancha sobre bilbaína
de ajos y verduritas salteadas

Carrilleras de ibérico estofadas al
vino con puré sedoso de patata

POSTRE

Crumble de manzana

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

23-10-2026

Ensalada de tomates, cebolla
marinada y melocotón

Arroz meloso de mariscos
con emulsión de ajo negro

Picaña de Black Angus con
boniato y escamas de sal marina

POSTRE

Torrija en pan brioche empapado en leche
infundida con cítricos y helado de vainilla

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas