MENÚ MEDIODÍA

(De lunes a viernes, únicamente en horario de 13:00 hrs a 15:30 hrs.
No disponible sábados, domingos ni festivos.)

El menú consta de:
Entrante, plato principal, café, agua y copa de vino ó cerveza ó refresco.

ENTRANTES

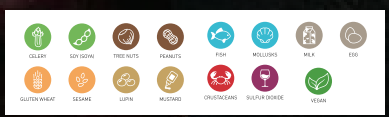
- Cremoso de Calabaza con queso Grana Padano
- Huevos Revueltos con Bacalao y salsa de pimientos asados
- Espaguetis Vongole con salsa de albariño y cherrys confitados
- Ensalada Templada de Calabaza con nueces y queso azúl
- Verduritas de Temporada a la Brasa con Romescu y Rabanitos
- Surtido de Croquetas sobre cremoso de patata y queso
- Potaje de Garbanzos con Bacalao y Mejillones
- Chorizo de Suarna con huevos y patatas

PLATO PRINCIPAL

- Falsa lasagna de Jarrete de Ternasco cocinado a Baja Temperatura
- Secreto de Cerdo a la brasa con alcachofa a la plancha
- Lacón "A Feira" con Cachelos y salsa de grelos
- Filete de Dorada a la Brasa con Cremoso de Boniato y patata
- Bacalao a la Brasa con ajada gallega
- Pollo Asado en su jugo a la finas hierbas
- Solomillo de Cerdo a la Brasa con Salsa de Champiñones
- Estofado de Ternera a la Jardinera

POSTRE OPCIONAL (SUPLEMENTO 3€)

Tarta de Santiago, Helado, Trufas caseras, Pudding casero.



PRECIO: 19,50€

I.V.A incluido

TABERNA 1941
A PULPERÍA

45,50€ /Pers.

MENÚ PREMIUM

Mínimo dos personas

De primero, dos a elegir entre

Ensalada de Tomate Rosa con Ventresca y Crema Balsámica

Lacón "á Feira" con Cachelos

Tabla de Quesos Gallegos

Mejillones Gallegos al Vapor

Croquetas de Centollo y Chipirón

Gambones a la Parrilla

Tortilla de Pulpo

Un Plato Principal a elegir

Para compartir entre dos personas.

¡Carnes y pescados 100% frescos, a la brasa y elaborados a tu gusto!

Rape de 1Kg a la Parrilla. A la Gallega o Estilo Orio

Chuletón de Vaca Extra de 1Kg. A la Brasa con Carbón Natural y Salsa Chimichurri o Tártara

Guarniciones

Tomate Rosa de Hijar | Pimientos de Padrón (Según temporada Pimientos del Piquillo Asados al Carbón) | Cachelos

Dos Postres a elegir entre

Tarta de Queso Cremosa Casera

Tarta de Santiago

Coulant de Chocolate

Helado

Agua, caña, refrescos o botella de vino tinto o blanco de la casa, café y dos chupitos incluidos.

Menú Degustación

GALICIA & ARAGÓN

7 pases de platos gallegos
con maridaje de 5 vinos aragoneses

Ostras del "Freixo" con Limón

Degustación de espumoso

Cigalas de Marín & Camarores Cocidos

Percebes del Roncudo

Degustación de blanco

Vieira de Cambados a la Gallega

Coruxo en Caldeirada

Degustación de rosado

Lomo de Vaca Gallega sobre Pesto de Grelos

Degustación de tinto

Tarta Cremosa de Queso de Arzúa

Degustación de Moscatel

Cafés & Licores

Queimada a las 23:30h

Pan y Agua

* * *

MENÚ & MARIDAJE	MENÚ SIN MARIDAJE
59€/pers.	50€/pers.
IVA incluido	*IVA incluido*

Solo para mesas completas con este menú.

Disponible para la cena de los viernes con reserva previa antes del miércoles.