

MENÚ

DONIBANE

(LOS ENTRANTES SE SIRVEN TODOS)

- APERITIVO DE LA CASA
- GAMBONES A LA PLANCHA
- VIEIRA GRATINADA

2º PLATO A ELEGIR ENTRE:

- MEDALLONES DE RAPE EN SALSA CON ALMEJAS Y GAMBAS
- MERLUZA RELLENA DE MARISCO
- COGOTE DE MERLUZA ESTILO ORIO
- RODABALLO AL HORNO CON PANADERAS
- ARROZ CON CHIPIRONES, ALMEJAS Y GAMBAS (2 Personas mínimo)
- SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE HONGOS

POSTRE A ELEGIR ENTRE:

- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA
- TEJAS CON HELADO Y CHOCOLATE CALIENTE
- TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS
- TARTA DE MANZANA “TATÍN”(Especialidad de la casa)
- HELADO VARIADO

PRECIO: 42 € VINO DE LA CASA(1 botella por cada 2 personas) E IVA INCLUIDO

MENÚ DE MARISCO

- PULPO A LA GALLEGA (CENTRO)
- ALMEJAS A LA MARINERA (CENTRO)
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA
- *PARRILLADA DE MARISCO (INDIVIDUAL)*
 - GAMBAS A LA PLANCHA
 - LANGOSTINOS PLANCHA
 - CIGALAS PLANCHA
- A ELEGIR ENTRE:
 - TXANGURRO GRATINADO
 - ½ BOGAVANTE A LA PLANCHA (+7€)

POSTRE A ELEGIR ENTRE:

- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA
- TEJAS CON HELADO Y CHOCOLATE CALIENTE
- TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS
- TARTA DE MANZANA “TATÍN”
- HELADO VARIADO

PRECIO POR PERSONA: 57,50 € VINO DE LA CASA (1botella por cada 2 personas)E IVA INCLUIDO.

62,50 € VINO ALBARIÑO (PAZO CILLEIRO) (1botella por cada 2 personas).IVA INCLUIDO

NOTA: Estos menús se servirán para toda la mesa. No se pueden mezclar menús entre sí o con la carta.

GRACIAS
