



MENU WEEK NOV 21-30 2014

PARA EMPEZAR (A ELEGIR UNO)

EMPANADA DE LA ALDEA (DIFERENTE CADA DÍA)
PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS
TORTILLA MELOSA DE BETANZOS
CROQUETAS DE XAMÓN O CENTOLLO

SEGUNDOS PLATOS (A ELEGIR UNO)

ARROZ MARINERO AL CALDEIRO (MIN. 2PAX)
BOCADITOS DE MERLUZA CON PATATA HILADA
SALTEADO DE SOLOMILLO A LA SARTEN
CHOCO GUISADO EN SU TINTA CON ARROZ BLANCO

EL DULCE FINAL

(A ELEGIR UN POSTRE O CAFÉ E INFUSIÓN)

FILLOAS CASERAS
SORBETE DE MANZANA VERDE CON AGUARDIENTE
QUESADA GALLEGA Y COULIS DE FRUTILLOS ROJOS
TATIN DE MANZANA

CAFÉ ARÁBIGA E INFUSIONES NATURALES

PRECIO POR PERSONA 25,00 €
IVA AL 10% NO INCLUIDO,
ESTE PRECIO NO INCLUYE LA BEBIDA