



Menú 20 de Diciembre

APERITIVO A CENTRO MESA

Tosta de pastel de Gamba
Gambón con panko y ali-oli de aguacate

PRIMER PLATO

Vieira a la Gallega con crujiente de ibérico

SEGUNDO PLATO

*Solomillo de ternera con salsa de Oporto
O

*Rape sobre cremoso de verduras asadas y zamburiñas

POSTRE

Tarta de queso al horno con helado

BODEGA

D.O. Rías Baixas

D.O. Rioja

Aguas, refrescos, cervezas

Café

Chupitos (aguardiente, licor café, crema de orujo)

Precio Menú: 75 €

Coste colegiado/a: 30 €

- * Al realizar la inscripción a la comida, debes elegir una de las dos opciones del segundo plato y podrás enumerar alergias o intolerancias alimentarias.

Cualquier consumición fuera del menú, será abonada directamente por el colegiado/a