

## **Restaurante Galicia Las Tablas**

**JUEVES 21.11.2019**

### **Primeros**

*Paella mixta*

*Sopa castellana al estilo tradicional*

*Tortellinis de carne al pommo dorado con orégano  
y queso mozzarella*

*Hervido de judías verdes, patata, cebollita y huevo  
duro rehogado con ajito y pimentón De la Vera*

*Ensalada de ahumados con vinagreta de cítricos*

*Salmorejo cordobés casero con huevo y jamón ibérico*

*Ensaladilla rusa // Ensalada mixta*

### **Segundos**

*Entrecot de ternera plancha con patatas panaderas*

*Escalopines de ternera gallega a la 5 pimientos  
con patatas fritas*

*Carrillada de cerdo ibérico estofada a baja  
temperatura con patata panadera*

*Fingers caseros de pollo con mayonesa Thai*

*Filete de ternera a la plancha con fritas y ensalada*

*Pechuga de pollo plancha con patatas y ensalada*

*Cazuela de merluza a la vasca con cachelos*

*Bacalao a la riojana con cachelos*

*TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS  
DE LOS 14 ALERGENOS POR CONTAMINACION CRUZADA  
Y/O AEREA.*

*CONSULTE CON LA DIRECCION SI TIENE  
ALERGIA/INTOLERANCIA A ALGUN ALIMENTO*

**Incluye una bebida, pan, postre, CAFÉ y CHUPITO 12€**

**Medio menú de primer plato 9€. Medio menú de segundo plato 10€**

**El menú NO se puede COMPARTIR, se cobra por comensal,  
medio menú o menú completo. También disponemos de carta**

*Postres : Tarta de queso, Tarta de la abuela, Vasito de tiramisú,  
y griego con galleta danesa y sirope de caramelo // frutos rojos o galleta oreo y choc  
lata ( piña, melon , manzana o platano) , Flan de huevo casero , Arroz con leche  
Natillas caseras*

|

*colate*  
,



