

Restaurante Galicia Las Tablas

JUEVES 25.07.2019

Primeros

Primeros

Paella mixta

Champiñones empanados con ali oli

Lasaña de verduras casera gratinada a la cazuela

*Lechugas gourmet con daditos de pavo, nueces, pasas
y cebollita crujiente*

Salmorejo cordobés casero con huevo y jamón ibérico

Ensaladilla rusa

Ensalada mixta

Segundos

*Churrasco de vaca de Monforte a la plancha con
sal maldon, chimi churry y patatas panaderas*

*Costillas asadas a baja temperatura con salsa
bourbon y patatas gajo caseras*

Pollo de corral en pepitoria con patatas fritas

Filete de ternera a la plancha con fritas

Pechuga de pollo plancha con patatas

*Suprema de mero a la cazuela al Moët&Chandon
con gulas y cachelos de patata*

Entrecot de ternera plancha con patatas panaderas +1,50 €

Cazuela de merluza a la vasca con cachelos +1,50 €

**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**

Medio menú: 1 plato, 1 bebida, pan, postre y cubiertos 7,50 €

Menu completo: 1 primerero, 1 segundo, 1 bebida, pan, postre y cubiertos 9,00 €

*Postres : Tarta de queso , arroz con leche , tarta de la abuela casera , tiramisú
yogur griego con frutos rojos , Yogur griego con galleta danesa y sirope caramelo
fruta (piña, melon , manzana, sandía o plátano) , Flan de huevo casero*

|

6
60

