

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

Entrecot de ternera plancha con patatas panaderas

*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 y ensalada

Pechuga de pollo plancha con patatas y ensalada

Cazuela de merluza a la vasca con cachelos

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

**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 , arroz con leche , tarta de la abuela casera,
y griego con galleta danesa y sirope de caramelo // frutos rojos o galleta oreo y choc
fruta (piña, melon , manzana o plátano) , Flan de huevo casero ,*

|

olate

