

## **Restaurante Galicia Las Tablas**

**JUEVES 28.03.2019**

### **Primeros**

*Lentejas estofadas con panceta y chorizo*

*Paella mixta con limón*

*Macarrones a la carbonara*

*Milhoja de verduras frescas plancha a las finas hierbas*

*Mezclum de lechugas con frutos secos, york, queso,*

*pasas, cherrys, cebollita crujiente y salsa bourbon*

*Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón ibérico*

*Ensaladilla rusa*

*Ensalada mixta*

### **Segundos**

*Entraña de ternera gallega a la plancha con salsa*

*de frutos silvestres y patatas panaderas*

*Presa de cerdo ibérico a la plancha con coulis de*

*mango, pimientos de Padrón y patatas fritas*

*Pechuga de pavo plancha con fritas y tomate provenzal*

*Filete de ternera a la plancha con fritas*

*Pechuga de pollo plancha con patatas*

*Bacalao al pil pil con gulas y cachelos*

*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 primero, 1 segundo, 1 bebida, pan, postre y cubiertos 9,00 €*

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

|

lo



