

Restaurante Galicia Las Tablas

Menú especial

23 y 24 de marzo de 2019

Primeros

*Fabada asturiana con compango ahumado de aldea
Canelones de atún gratinados a la cazuela
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con patata paja
Verduras asadas de temporada con salsa romescu
Salmorejo cordobés casero con guarnición
Ensalada César con parmesano, daditos de pollo
empanados, bacon, cherrys y costrones*

Segundos

*Churrasco de vaca gallega a la plancha con sal
maldon, papas arrugás y mojo rojo picón
Presa de cerdo ibérico a la plancha con coulis de
mango y patatas panaderas
Confit de pollo a la naranja con arroz basmati
Arroz caldoso con bogavante (+2€)
Cazuela de merluza a la vasca con cachelos
Ventresca de atún fresca a la bilbaína de*

Incluye una bebida, pan, postre, café y chupito 20€

Precio medio menú, de primer plato 15€ y de segundo plato 17€. Lo no consumido en el menú, no se descuenta es una oferta conjunta. El menú NO se puede compartir, se facturará menú entero o medio menú por comensal.

Con el menú infantil, entrada a la zona de animación infantil gratuita. Si el niño no consume menú o carta por un importe mínimo de 10€ se aplicará un coste de 6€ por niño que haga uso de la animación infantil.

La bebida de menú es una copa de cerveza, agua, copa de vino tinto (Ribera o Rioja de la casa), copa de vino blanco (Albariño o Rueda de la casa), refresco o zumo.

Forma de pago: En tarjeta y/o efectivo. Los cheques de comida, según legislación, son válidos en horario laboral y son personales y nominativos.

**Resto de bebidas se facturarán aparte.
Después de la comida, copas/combinados y mojitos desde 6€ (consulte marcas)**

SI TIENE DUDAS CONSULTE CON LA DIRECCIÓN

