

**Restaurante Galicia Las Tablas**  
**Menú especial**  
**Menú especial Fin de Semana**  
**06 de julio de 2019**

**Primeros**

*Arroz caldoso montañés*  
*Pimientos del piquillo rellenos de bacalao*  
*Tallarines salteados al wok con verduritas, sésamo y gambones XXL a la reducción de soja y miel*  
*Alcachofas salteadas con jamón ibérico y huevo de corral ecológico confitado a baja temperatura*  
*Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón ibérico*  
*Salpicón de pescados y mariscos a la vinagreta de lima*

**Segundos**

*Picaña de ternera gallega a la plancha con sal maldon, mojo rojo picón y papas arrugás*  
*Secreto de ibérico D.O. Extremadura a la plancha con patatas panaderas*  
*Medallones de pavo con mango en su salsa y patatas fritas*  
*Cazuela de merluza a la vasca con cachelos andaluza con patatas fritas y limón*

**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**





