

Restaurante Galicia Las Tablas
Menú especial
Menú especial Fin de Semana
14 y 15 de septiembre de 2019

Primeros

Pote gallego con compango de aldea
Lasaña casera de carne a la BBQ con bechamel
de champiñones gratinada en cazuela de barro
Verduras frescas asadas al horno con salsa romescu
Huevos rotos con jamón ibérico
Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón ibérico
Mezclum de lechugas con queso de cabra, pasas, nueces,
y cebollita crujiente a la vinagreta de frutos rojos

Segundos

Entrecot de lomo bajo de ajo gallego a la plancha
con sal maldon y patatas panaderas
Secreto de ibérico D.O. Extremadura a la plancha
Solomillos de pollo al roquefort con patatas fritas
y pimientos de Padrón
Arroz caldoso con bogavante (+2€ supl.)
Merluza a la vasca con cachelos
gulas y cachelos de patata

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

