

Restaurante Galicia Las Tablas
Menú especial Fin de Semana
07 y 08 de marzo de 2020

Primeros

*Judías pintas con arroz, panceta ibérica, morro
y oreja de porco celta*
*Lasaña casera de ternera a la barbacoa
gratinada en cazuela de barro*
*Salteado de verduritas con pavo y ali
olí de pimientos choriceros*
Empanada gallega casera de atún con su fritada
Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón ibérico
Ensalada César con pollo empanado al estilo tradicional

Segundos

*Vacío de ternera gallega a la plancha con sal
maldón, patatas fritas y mojo rojo picón*
*Codillo de lacón a la gallega con chorizo ahumado
de aldea, cachelos y grelos*
Contramuslos de pollo a la riojana con patatas fritas
Arroz caldoso con bogavante (+2€ supl.)
*Cazuela de merluza a la marinera con gambón y
cachelos de patata*
*Emperador fresco a la plancha con ajito,
perejil y ensalada de la casa*

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.

menú NO se puede compartir, se facturará menú entero o medio menú por comen

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.

Fines de semana y festivos, pago en efectivo y/o tarjeta

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

...haga su reserva!!!...

sal.

