

## Menú Lugo

### Entrantes:

Empanada casera elaborada en  
nuestro obrador  
Arroz con lacón y grelos

La empanada va como pincho al centro  
de la mesa para compartir y el arroz un  
plato por persona

### Segundo plato a elegir

Cadera con salsa de pedro ximenez  
con guarnición de patata panadera  
O  
Merluza a la gallega

### Postres:

Tarta casera  
Café de puchero

### Bebida:

Vino de la casa (1 botella cada 3  
personas)  
Agua mineral

Precio por comensal **25€**

---

## Menú Red

Ensalada de guacamole una  
deliciosa mezcla de sabores exóticos  
Revuelto de pimientos y  
champiñones  
Croquetas de caseras

Entrantes al centro para compartir un plato  
cada 4 personas

### Segundo plato a elegir:

Entrecot de ternera con guarnición  
de patata panadera

### Bebida:

Vino de la casa (1 botella cada 3  
personas)  
Agua mineral

Postres caseros  
Café

Precio por comensal **28€**

## Menú Nova

Tabal de embutidos y quesos  
gallegos con diferentes toppins  
Chipirones fritos  
Croquetas caseras

Al centro de la mesa un plato cada 4  
personas

### Segundo plato a elegir:

Solomillo de vaca de la finca  
Marrondo cocinado a tu gusto y  
acompañado de jugosos pimientos asados y  
patatas rusticas.

O

Bacalao parrilla con guarnición de patata,  
pimientos y cebolla

### Postres:

Tarta casera  
Café de puchero

### Bebida:

Vino Rioja crianza (1 botella cada 3  
personas)  
Agua mineral

Precio por comensal **32€**

---

## Menú leña

Para comenzar  
Croquetas caseras  
Tortilla de patatas estilo galaico.  
Calamares a la romana

Entrantes al centro para compartir un plato  
cada 4 personas

### Segundo plato:

Costilla de cerdo a la barbacoa,  
"gallega parrilla", acompañada de  
Patatas fritas y ensalada de la tierra

### Bebida a elegir:

Vino de la casa, Jarra de cerveza,  
Jarra de sangría  
1 botella o jarra cada 3 personas

Postre: tarta helada  
Café de puchero

Precio por comensal **20€**