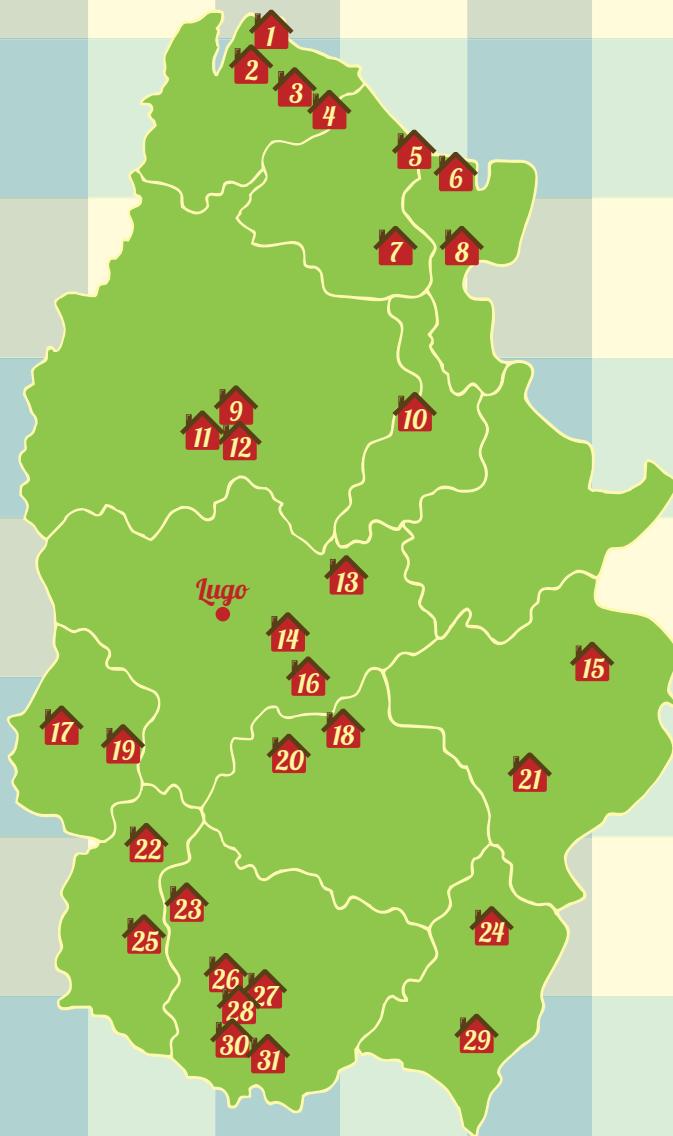


Lugo



- 1 O Almacén
- 2 Areal
- 3 Casa de Teixide
- 4 Casa do Mudo
- 5 El Rincón de Anita
- 6 Casa do Merlo
- 7 O Cabazo da Curuxa
- 8 Finca O Bizarro
- 9 Casa Condiño
- 10 Casa Cazoleiro
- 11 Pazo de Verdes
- 12 Casa Grande de Anllo
- 13 Longarela Casa Rural
- 14 Casa Grande da Ferveza
- 15 Casa O Crego
- 16 Casa Caxigueiro
- 17 A Parada das Bestas
- 18 Casa de Láncara
- 19 Pazo de Ludeiro
- 20 Rectoral de Goián
- 21 A Lareira
- 22 Casa do Romualdo
- 23 Casa Vilamor
- 24 Casa Caselo
- 25 Pazo do Piñeiro
- 26 Rectoral de Castellón
- 27 Casa dos Muros
- 28 Casa de Maside
- 29 Casa Grande Ferrería Rugando
- 30 Casa Grande de Rosende
- 31 Rectoral de Anllo



Ayuntamiento: Cervo
Lugar: Cervo - Telf: 982 557 836



Ayuntamiento: Viveiro
Lugar: O Areal - Telf: 651 990 072 | 982 562 236



Menú 1

Entrantes: "Boletus" al ajillo
Primer Plato: Setas con almejas
Segundo Plato: Pichón con grelos
Postre: Tarta de chocolate
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Menú 2

Entrantes: "Pleurothus" al ajillo
Primer Plato: Revuelto de niscalos
Segundo Plato: Bacalao con salsa de setas
Postre: Flan de huevo casero
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Menú 1

Entrantes: Esparragón con jamón cocido
Primer Plato: Crema de calabacín con picatostes
Segundo Plato: Redondo de ternera gallega con puré de patata y compota
Postre: Tarta de cuajada
Bebidas: D.O. Valdeorras. Aguas
Otros: Cafés o infusiones

Menú 2

Entrantes: Croquetas caseras
Primer Plato: Ensalada especial "Areal"
Segundo Plato: Merluza gallega
Postre: Mousse de limón
Bebidas: D.O. Valdeorras. Aguas
Otros: Cafés o infusiones





Ayuntamiento: Xove
Lugar: Beltrán - Telf.: 982 594 402

Ayuntamiento: Cerro
Lugar: A Senra - Telf.: 692 496 878 / 982 557 689



Menú 1

Entrantes: Tostadas "Teixide"

Primer Plato: Merluza de Burela a la espalda con sus guarniciones

Segundo Plato: Gallo campero de nuestra finca asado al estilo "de la abuela" con patatas doradas

Postre: Quesón con miel

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Ribeiro

Menú 1

Entrantes: Tostadas

Primer Plato: Langostinos en salsa

Segundo Plato: Merluza del pincho a la gallega

Postre: Flan especial "Casa do Mudo"

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café. Licores

Menú 2

Entrantes: Calamares de la ría

Primer Plato: Codorniz a la cazadora con patatas asadas

Segundo Plato: Bonito en concasse de tomate

Postre: Tarta de galleta con chocolate

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Ribeiro

Menú 2

Entrantes: Queso y chorizo casero

Primer Plato: Revuelto de setas con gambas

Segundo Plato: "Raxo" (lomo de cerdo) con patatas

Postre: Filloas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café. Licores





Ayuntamiento: Foz

Lugar: Marzán - Telf.: 982 140 159 / 629 220 967

Ayuntamiento: Barreiros

Lugar: Sarxende - Telf.: 982 134 906



Menú 1

Entrantes: Pastel de cabracho con tostadas de trigo

Primer Plato: Cintas con langostinos

Segundo Plato: Sotomillo de certo a la frambuesa

Postre: Sopa de frutas al cava

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Ribeiro

Otros: Chupito de hierbas. Café o infusión

Menú 1

Entrantes: Crema de calabaza y boniato

Primer Plato: Pimientos rellenos de cabracho con salsa de vieiras

Segundo Plato: Pollo de corral con setas y cebolla caramelizada al queso San Simón

Postre: Torrijas con miel de Boal

Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café. Vino caliente con especias

Menú 2

Entrantes: Crema de centollo

Primer Plato: Filloas con habas de Lourenzá

Segundo Plato: Merluza de A Mariña

Postre: Tiramisú casero

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Ribeiro

Otros: Chupito de hierbas. Café o infusión

Menú 2

Entrantes: Cazuelita de arroz con castañas

Primer Plato: Habas de Lourenzá con chipirones de la ría

Segundo Plato: Bacalao en salsa de "boletus edulis"

Postre: Flan de queso a la crema de orujo

Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café. Vino caliente con especias





Lugo

O Cabazo da Curuxa



Lugo

Finca
O Bizarro



Ayuntamiento: Lourenzá

Lugar: As Pantigueiras - Telf: 982 128 898 / 655 545 797

Ayuntamiento: Trabada

Lugar: Negro Rubio - Telf: 656 355 144 / 982 135 057



Menú 1

Entrantes: Tostada con crema de quesos gallegos y nueces

Primer Plato: Crema de calabaza con especias

Segundo Plato: Pollo de corral guisado con patatas gallegas

Postre: Tarta de manzanas de sidra de O Val

Bebidas: D.O. Monterrei. Agua, refrescos, cerveza

Otros: Licores gallegos, orujos, chupito de guinda casero. Café, infusiones

Menú 1

Entrantes: Entremeses de la comarca

Primer Plato: Tortilla de habas de Lourenzá

Segundo Plato: Solomillo con verduras y setas

Postre: Fruta en almibar con helado ecológico

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Ribeiro, D.O. Rías Baixas

Otros: Chupitos. Cafés, infusiones

Menú 2

Entrantes: Espárragos verdes con mantequilla a las hierbas

Primer Plato: Ensalada de espinacas frescas con queso Arzúa curado y frutos rojos

Segundo Plato: Hamburguesa de habas de Lourenzá con cilantro y setas en pan de la casa

Postre: Crema de castañas con chocolate amargo

Bebidas: D.O. Valdeorras. Agua, refrescos, cerveza

Otros: Licores gallegos, orujos, chupito de guinda casero. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Entremeses de la comarca

Primer Plato: Caldo gallego

Segundo Plato: Confitado de lacaón gallego

Postre: Torrija con helado ecológico

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Ribeiro, D.O. Rías Baixas

Otros: Chupitos. Cafés, infusiones





Ayuntamiento: Cospeito
Lugar: As Carballas - Telf: 982 505 002



Menú 1

Entrantes: Entremeses
Primer Plato: Sopa de cocido
Segundo Plato: Cocido gallego
Postre: Queso gallego o helado
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostada de jamón
Primer Plato: Revuelto de grelos con gambas
Segundo Plato: Pollo de corral o pulpo "á feira"
Postre: Arroz con leche o helado
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos
Otros: Licores. Café, infusiones



Ayuntamiento: Meira
Lugar: Grañanova - Telf: 982 330 331

Menú 1

Entrantes: Salteado de setas de temporada con jamón y chorizo de cerdo "landral" (de bellota)
Primer Plato: Truchas "menudas del Eo"
Segundo Plato: Cordero de la Sierra de Meira
Postre: Tarta de cuajada o arroz con leche
Bebidas: D.O. Valdeorras
Otros: Licores caseros

Menú 2

Entrantes: Zamburiñas a la plancha en salsa otoñal
Primer Plato: Lubina con ajada de oliva a primera presión
Segundo Plato: Ternera asada con setas de temporada y compota de manzana
Postre: Tarta de cuajada, arroz con leche o flan de huevo casero
Bebidas: D.O. Valdeorras
Otros: Licores caseros





Ayuntamiento: Cospeito
Lugar: A Feira do Monte - Telf: 672 444 704

Ayuntamiento: Cospeito
Lugar: O Barreiro - Telf: 982 520 078



Menú 1

Entrantes: Tostada de tomate con ajo y aceite
Primer Plato: Crema de brócoli
Segundo Plato: Lubina a la espalda al horno
Postre: Natillas caseras
Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: "Pakoras" de champiñones (champiñones fritos rebozados en harina de garbanzo)
Primer Plato: Sopa de invierno (verduras variadas con Parmesano)
Segundo Plato: Seitán con arroz basmati
Postre: Arroz con leche
Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 1

Entrantes: Caldo con verduras de la huerta
Primer Plato: Pimientos rellenos de ternera
Segundo Plato: Bacalao a la cazuela
Postre: Flan de queso de O Cebreiro
Bebidas: D.O. Valdeorras. Agua, refrescos
Otros: Café de puchero y licores caseros

Menú 2

Entrantes: Tostadas de bacalao con pasas
Primer Plato: Tortilla de grelos y jamón
Segundo Plato: Jarrete con patatas y verduras de la casa
Postre: Tarta de orujo casera
Bebidas: D.O. Valdeorras. Agua, refrescos
Otros: Café de puchero y licores caseros





Ayuntamiento: Castroverde
Lugar: Os Vilares - Telf: 982 311 206 / 982 311 207



Menú 1

Entrantes: Torrijas de bacalao encebollado
Primer Plato: Pimientos del Piquillo rellenos
Segundo Plato: Solomillo de cerdo a las finas hierbas y puré de castañas
Postre: Yogur con higos turcos
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra
Otros: Chupitos, Café

Menú 2

Entrantes: Croquetas caseras
Primer Plato: Filloas rellenas
Segundo Plato: Bacalao con verduritas
Postre: Tiramisú
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra
Otros: Chupitos, Café



Ayuntamiento: O Corgo
Lugar: O Reguengo - Telf: 982 150 610 / 982 151 610



Menú 1

Entrantes: Empanada gallega de trigo del país con berberechos
Primer Plato: Fabada gallega con habas de Lourenzá y lengua de gato
Segundo Plato: Ternera gallega "cachena", con verduras y setas
Postre: Pudín de castañas y "boletus edulis"
Bebidas: D.O. Valdeorras, Aguas
Otros: Licores variados, Café o infusiones

Menú 2

Entrantes: Crujientes rellenos de setas
Primer Plato: Crema de nabizas y espuma de queso ahumado San Simón
Segundo Plato: Jabalí estofado con peras confitadas
Postre: Granizado y texturas de membrillo con queso de Friol
Bebidas: D.O. Valdeorras, Aguas
Otros: Licores variados, Café o infusiones



15

Lugo
Casa O Crego



Lugo
Casa
Cavigueiro 16

Ayuntamiento: Cervantes

Lugar: Vilaquinte - Telf: 982 161 771 / 699 893 252

Ayuntamiento: Sarria

Lugar: Sabenche - Telf: 982 534 020 / 618 951 344



Menú 1

Entrantes: Ensalada con frutos secos y ahumados

Primer Plato: Crema "Ratatouille"

Segundo Plato: Ternera de Ancares a la mostaza y alcapparas

Postre: Compota de pavia y castañas

Bebidas: D.O. Valdeorras

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 1

Entrantes: Tabla de embutidos de la matanza

Primer Plato: Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao y langostinos

Segundo Plato: Chuletillos de cordero ecológico con patatas y ensalada de la huerta

Postre: Canutillos con crema de castaña

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira. Refrescos

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Ensalada de pimientos braseados en casa

Primer Plato: Berenjenas Duquesa

Segundo Plato: Coronas de setas y carnes

Postre: Manzanas y peras al vino

Bebidas: D.O. Valdeorras

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostada de pan de aldea con tomate y jamón

Primer Plato: Filloas rellenas de grelos con gambas

Segundo Plato: Pollo de Mos con verduritas

Postre: Crema de melocotón con azúcar de caña

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira. Refrescos

Otros: Licores, Café, infusiones





Ayuntamiento: Palas de Rei
Lugar: Pidre - Telf.: 982 183 614 | 689 119 521



Menú 1

Entrantes: Pan de peregrino con escabeche de A Ulloa y mejillón de la Illa de Arousa

Primer Plato: Filloas rellenas de níscalos y "boletus" con ensalada de otoño

Segundo Plato: "Civet" de jabalí con pastel de castañas, membrillo y tocino de cerdo celta

Postre: Flan de calabaza y Mascarpone

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Aguas

Menú 2

Entrantes: Pan de peregrino con escabeche de A Ulloa y mejillón de A Illa de Arousa

Primer Plato: Crema de caldo verde con ravioli de su relleno y "foie"

Segundo Plato: Suprema de salmón con mahonesa de pino y verduras a la brasa

Postre: Pudín con helado de castaña y frutos del bosque

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Aguas



Ayuntamiento: Lámbara
Lugar: Lámbara - Telf.: 982 167 454 | 610 574 256



Menú 1

Entrantes: Variado de croquetas de la casa

Primer Plato: Truchas fritas con ensalada de tomate

Segundo Plato: Ternera gallega estofada con pimientos

Postre: Tarta de la casa o queso con membrillo de la casa

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua

Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tabla de embutidos y quesos gallegos

Primer Plato: Salteado de setas con jamón

Segundo Plato: Cordero de la montaña al horno de leña

Postre: Bizcocho de nueces

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua

Otros: Licores. Café, infusiones



19

Lugo
Pazo de Ludeiro



Lugo
Rectoral de Goián 20

Ayuntamiento: Monterroso
Lugar: Ludeiro - Telf: 982 378 355

Ayuntamiento: Sarria
Lugar: Cabezares - Telf: 982 533 813



Menú 1

Entrantes: Tostada

Primer Plato: Hojaldre relleno de setas y langostinos

Segundo Plato: Solomillo de cerdo con verduras

Postre: Tarta horneada de queso y castañas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Menú 1

Entrantes: Tostada templada

Primer Plato: Hojaldre de setas y langostinos

Segundo Plato: Solomillo de cerdo con salsa de oloroso y verduras

Postre: Tarta de queso y castañas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Menú 2

Entrantes: Tostada

Primer Plato: Canelones de espinacas y gambas

Segundo Plato: Lomo de merluza con algas y patata

Postre: Cremoso arroz con leche y "boletus" con helado de vainilla y trufa

Bebidas: D.O. Rías Baixas

Menú 2

Entrantes: Tostada templada

Primer Plato: Lasaña de espinacas y gambas

Segundo Plato: Merluza del pincho a la plancha con patata y salteado de algas

Postre: Arroz con leche y "boletus" y helado de vainilla y trufa

Bebidas: D.O. Rías Baixas





Ayuntamiento: As Nogais
Lugar: Chan de Vilar - Telf: 982 151 151



Menú 1

- Entrantes:** Queso de cabra con cebolla caramelizada y salsa de frambuesa
- Primer Plato:** Salteado de setas con virutas de jamón celta o crema de calabaza con crujiente de jamón
- Segundo Plato:** Solomillo de cerdo celta con puré de reineta o caza (corzo, jabalí) con castañas
- Postre:** Tarta de cuajada con mermelada de arándanos o de manzana o castañas
- Bebidas:** D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra
- Otros:** Licores, Café, infusiones

Menú 2

- Entrantes:** Tostada caliente de jamón con aceite de albahaca o carpaccio
- Primer Plato:** Filloas rellenas de grelos y langostinos o tortilla guisada
- Segundo Plato:** Gallo de corral o entrecot al queso de O Cebreiro
- Postre:** Helado de chocolate y mousse de queso
- Bebidas:** D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra
- Otros:** Licores, Café, infusiones



Ayuntamiento: Taboada
Lugar: Vilar - Telf: 982 455 010 / 650 226 646



Menú 1

- Entrantes:** Taza de caldo de grelos con virutas de jamón
- Primer Plato:** Ensalada templada con verduritas de outono
- Segundo Plato:** Secreto de cerdo celta con setas y verduritas de outono
- Postre:** Hueso dulce con médula cremosa caramelizada con Mencia
- Bebidas:** D.O. Ribeira Sacra
- Otros:** Licor de Mencia, Cafés, infusiones

Menú 2

- Entrantes:** Taza de caldo de grelos con virutas de jamón
- Primer Plato:** Filloas rellenas de espinacas con crema de queso de A Ulloa
- Segundo Plato:** Truchas pequeñas fritas con tocino
- Postre:** Yogur ecológico con jarabe de frambuesa y menta
- Bebidas:** D.O. Ribeira Sacra
- Otros:** Licor de Mencia, Cafés, infusiones



23

Lugo

Casa Vilamor



Ayuntamiento: O Saviñao

Lugar: Vilamor - Telf: 982 452 384 | 982 171 942



Lugo

Casa Caselo

24



Ayuntamiento: Folgoso do Courel

Lugar: Paderne - Telf: 982 165 768 | 636 051 274

Menú 1

Entrantes: Tabla de quesos

Primer Plato: Sopa de cocido

Segundo Plato: Cocido con castañas

Postre: Cuajada con miel y nueces

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Chupitos, Cafés, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tabla de embutidos caseros

Primer Plato: Revuelto de setas y grelos

Segundo Plato: Capón de corral

Postre: Filloa de castañas flameadas con orujo

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Chupitos, Cafés, infusiones

Menú 1

Entrantes: Embutido casero

Primer Plato: Caldo gallego

Segundo Plato: Pollo casero con castañas

Postre: Tarta de queso y tarta de castañas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Refrescos

Otros: Licores de café y moras

Menú 2

Entrantes: Aperitivos caseros

Primer Plato: Croquetas caseras y huevos rellenos

Segundo Plato: Carne de caza (jabalí o corzo) con castañas

Postre: Tarta de café y tarta de piña

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Refrescos

Otros: Licor de arándanos y de tejo





Ayuntamiento: Chantada
Lugar: Soilán - Telf: 982 440 642 | 686 954 560



Menú 1

Entrantes: Galletas marineras de Chantada con queso D.O. Arzúa-Ulloa y mermelada de pimientos

Primer Plato: Revuelto de chipirones y trigueros

Segundo Plato: Medallones de rape al queso de O Cebreiro con patatas y gambas

Postre: Flan de café

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Aguas, refrescos

Otros: Cafés o infusiones, licores típicos

Menú 2

Entrantes: Galletas marineras de Chantada con queso D.O. Arzúa-Ulloa con mermelada de pimientos

Primer Plato: Caldo gallego

Segundo Plato: Entrecot de ternera gallega con patatas y pimientos asados

Postre: Filloa rellena de helado de vainilla y caramelo

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Aguas, refrescos

Otros: Cafés o infusiones, licores típicos



Ayuntamiento: Pantón
Lugar: Castillón - Telf: 982 455 415 | 678 643 575



Menú 1

Entrantes: Tostada de chicharrón de cerdo celta aliñado

Primer Plato: Timbal de la Ribeira Sacra

Segundo Plato: Solomillo de cerdo a la sidra con puré de manzana

Postre: Mousse de queso con membrillo

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Chupitos. Café

Menú 2

Entrantes: Pulpo en vinagreta

Primer Plato: Buñuelos de bacalao con pisto

Segundo Plato: Merluza rellena de gambas y salsa de langostinos

Postre: Tarta de chocolate blanco y queso Mascarpone

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Chupitos. Café





Ayuntamiento: Pantón

Lugar: O Outeiro - Telf: 982 456 118 / 610 456 046



Menú 1

Entrantes: Setas a la plancha, variado de ibéricos, tostadas de queso de Arzúa con anchoas

Primer Plato: Calabacín rebozado con ensalada mixta

Segundo Plato: Ternera gallega mechada con patatas

Postre: Flan casero

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cerveza

Otros: Chupitos variados. Café

Menú 2

Entrantes: Chipirones enharinados, croquetas caseras de jamón, tabla de quesos

Primer Plato: Revuelto de setas variadas con jamón y ensalada mixta

Segundo Plato: Pollo de corral con patatas doradas

Postre: Flan casero

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cerveza

Otros: Chupitos variados. Café



Ayuntamiento: Pantón

Lugar: Maside - Telf: 627 398 483 / 607 380 752



Menú 1

Entrantes: Revuelto de setas

Primer Plato: Caldo gallego de grelos

Segundo Plato: Pollo casero con frutos secos

Postre: Tarta de nueces

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café. Licores

Menú 2

Entrantes: Tabla de embutidos caseros

Primer Plato: Empanada de "liscos"

Segundo Plato: Bacalao estilo "Casa de Maside"

Postre: Leche frita

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café. Licores



29

Lugo
Casa Grande da
Ferreria de Rugando



Ayuntamiento: Quiroga
Lugar: Rugando - Telf: 982 428 890



Lugo
Casa Grande
de Rosende

30



Ayuntamiento: Sober
Lugar: Rosende - Telf: 982 460 627



Menú 1

- Entrantes:** Surtido de tostadas
- Primer Plato:** Filloas rellenas de grelos
- Segundo Plato:** Pollo de corral estilo "Rugando"
- Postre:** Degustación de postres caseros
- Bebidas:** D.O. Ribeira Sacra. Agua
- Otros:** Licores. Café o infusiones

Menú 2

- Entrantes:** Variado de crujientes
- Primer Plato:** Caldo de nabizas
- Segundo Plato:** Pierna de jabalí al horno con castañas y confitura de berenjena
- Postre:** Degustación de postres caseros
- Bebidas:** D.O. Ribeira Sacra. Agua
- Otros:** Licores. Café o infusiones

Menú 1

- Entrantes:** Prensado de cerdo celta
- Primer Plato:** Pastel de grelos y hojaldre
- Segundo Plato:** Capón de la casa con castañas
- Postre:** Filloas con miel
- Bebidas:** D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cerveza
- Otros:** Orujos y pastas de la casa

Menú 2

- Entrantes:** Pastel de setas con crema de queso
- Primer Plato:** Filloas con vieiras y crujiente de algas
- Segundo Plato:** Lacón con grelos
- Postre:** Helado de castañas con chocolate amargo
- Bebidas:** D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cerveza
- Otros:** Orujos y pastas de la casa





Ayuntamiento: Sober

Lugar: A Moqueira - Telf: 982 460 039 | 615 370 029



Menú 1

Entrantes: Croquetas caseras de setas de temporada. Tabla de quesos del país

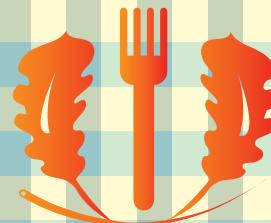
Primer Plato: Tempura de verduras

Segundo Plato: Solomillo de cerdo, puré de patatas y compota de manzana

Postre: Flan casero de queso y fruta al orujo blanco

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Licores, Café, infusiones



Menú 2

Entrantes: Tostada de brandada de bacalao. Embulidos de la zona

Primer Plato: Lasaña de verduras y setas asadas con queso del país

Segundo Plato: Merluza del país en salsa verde

Postre: Mousse de castañas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Licores, Café, infusiones

