



MENÚ 5

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Anchoas del Cantábrico Sanfilippo, pan do Crego, manzana y mantequilla.
- Navajas de Cíes con emulsión de yuzu-mandarina, huevas de trucha y plancton. (3 ud)
- Futomaki crujiente, langostino flameado y crema sweet chili .

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

- Lubina salvaje a baja temperatura con arroz caldoso de berberechos. (opción parrilla).

O

- Solomillo de Ternera Gallega Suprema en su jugo, foie, cachelitos asados y ragout de setas.

POSTRE:

- Torrija de brioche de café caramelizada, muselina de avellanas y helado de natas.

BODEGA:

- Vino blanco o tinto a matizar, cervezas, agua o refrescos en mesa.

Incluye pan y café.

55 Euros(IVA incluido)

MalaSangre Food and Club

República Argentina 6 Bajo, 36201

Tlf reservas: 986 12 53 72

e-mail: reservas@malasangrefoodclub.es

;