

Cea Fin de Ano

Este é o noso primeiro fin de ano en Vigo e, para entrar fortes no 2019, queremos prepararche un menú especial. Comezaremos suave, para que o sabor vaia medrando ata o derradeiro prato.

Esperámosvos na cúpula, unha noite especial merece unha cea especial.

- :: Sopa lixeira de castañas e foie-gras asado en tixola
- :: Meixóns á grella, xema, emulsión de allo, trufa e xenxibre
- :: Vieira asada coma unha carne Ó Caldeiro
- :: Cigala, arroz meloso e madreperla
- :: Rodaballo e meunière de lura
- :: Pombiño a L'ast con ravioli de castañas
- :: Os cítricos, chocolate e arbequina
- :: A tosta de Nadal
- :: Selección de pequenos doces de Nadal
- :: As uvas da sorte
- :: Brinde de fin de ano con cava

155.00€

Suplementos

20.00€ Servizo de adega

50.00€ Menú infantil

Observacións

O **servizo de adega** inclúe:

Branco: Quinta de la Erre 2017 (D.O Rías Baixas)

Tinto: Finca Moncloa 2014 (D.O Vinos de la Tierra de Cádiz)

Cava: Huguet brut nature 2009 (D.O. Cava)

Temos un **menú infantil** (ata os 12 anos)

Aperitivos

- :: Lagostinos en rebozado crocante e aliño de millo
- :: Croquetas de xamón ibérico
- :: *Focaccia* de queixo Tetilla, xamón doce e olivas negras

- :: Solombo de tenreira á brasa, patata risolada e queixo afumado

- :: Filloas tradicionais con chocolate quente e xeadado de vainilla

* Inclúe augas e refrescos

Todos os prezos son con IVE incluído. Actualizado a 27-11-18, válido ate nova actualización.