

MENÚ RELAX

COMPUESTO POR ENTRANTE + 1 PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE CARNE O PESCADO + POSTRE

ENTRANTES

Jamón Ibérico
Pochas con verduritas
Cecina con rúcula, cebolleta y lascas de queso camerano
Verdura de temporada
Atadillo de puerros "Selección del tío Felix" con ajo blanco
Croquetas de la Finca
Ensalada de ahumados con vinagreta de queso azul
Ensalada de caprichos gallegos con pimiento de Tricio y vinagreta de mostaza
Papada crujiente "en lata"

PESCADOS

Merluza asada con verduras de temporada
Merluza albardada con pimientos de Tricio
Sepia "mar y campo" con emulsión de ajo
Bacalao confitado con crema de patata, berza y ali-oli ligero
Atún con crema de aceituna negra

CARNES

Callos y morros al estilo de la "yaya"
Manos de ministro deshuesadas con jugo almendrado
Chateaubriand (mínimo 2 personas)
Laminas de vaca con terrina de patata, tocineta y crema de piquillo
Presa ibérica con morritos glaseados y crema de patata, ajo y perejil
Chuleta "Luismi" Premium (mínimo 2 pers. 4€ adicionales por persona)
Albondigón de cordero chamarito con parmentier de ajo y perejil
Magret de pato con mermelada de cebolla y granadina

POSTRES

Crema helada de mazapán con chocolate caliente y baileys
Tarta de queso con helado de fresa
Texturas de chocolate
Tiramisú con crema helada de café
Sorbete de mojito
Melocotón asado con helado de sombra de higuera y granizado de vino tinto de la Finca
Tarta de manzana casera

PRECIO_ 32 € + 10% I.V.A.

AGUA, PAN Y VINOS DE LA FINCA INCLUIDOS
CAFÉ O INFUSIÓN NO INCLUIDOS