Casa Gallega
grupo babuxa

Menú Especial Mínimo 2 personas

ENTRANTES // ALÉRGENOS

1 Ensalada de aguacate con gambas y vinagreta de pera y mostaza. (2,10,12)
2 Jamón Ibérico.
3 Fritura de pescado y marisco. (1, 2, 4, 13)
4 A elegir: Pulpo a la brasa con patatas y verduras. (13)

O

Gambas al ajillo. (2)

PLATOS PRINCIPALES (A Elegir)

1 Filete de lubina a la plancha con vinagreta de ajo, limón y azafrán. (4,7,9,12)
2 Rodaballo salvaje al horno con guarnición. (4,7,12)
3 Filete de Gallo de San Pedro frito con cebolla y pimientos. (1,4)
4 Lomo de salmón a la plancha, salsa curry verde y mango. (1,4,6,9)
5 Langostinos salvajes del Mediterráneo a la plancha con guarnición (300 g.).(2,7)
6 ½ Bogavante a la plancha (300 grs). **Suplemento de 4€ p.persona**. (2,3)
7 Cazuela de lomo de bacalao al horno con salsa marinera. (1,2,4,13)
8 *Solomillo* O *Entrecot* de vaca a la brasa con guarnición. (3,7)
A elegir: Salsa pimienta. (1,3,4,7,9,12)
Salsa moscatel. (1,4,6,12)
Salsa mantequilla Café de París (ajo, hierbas y especias). (7, 4,9,10,12)

9 Cachopo con patatas fritas, pimientos de padrón y salsa Cabrales. (1,2,3,4,6,7,12,13)
10 Lechona confitada deshuesada. (7,9,12)
11 Presa de cerdo Ibérico de bellota a la brasa con salsa de frambuesa. (7,9,12)

Incluye:

Pan (1), Alioli (3), Olivas
Postre (3,7,8)

Bebidas:

1 botella de vino a elegir (para cada 2 personas) y agua:
Vinos Blancos: Castro Rei (D.O. Ribeiro) o Adra (Verdejo)
Vinos Tintos: Castro Rei 2024 (D.O. Ribeiro) o Rivalia (Crianza Rioja)

Precio Menú: 38€ (IVA incluido) por persona
Precio Menú para llevar sin bebida: 32€ (IVA incluido) por persona
CONSULTEN LOS ALÉRGENOS CON NUESTRO PERSONAL