

BARCELONA
**La Taberna
Gallega**
— de Marcos —

MENÚ
OURENSE

MÍNIMO DOS PERSONAS

Pan con tomate y olivas de Jaén

1er Plato A Compartir

- Pulpo A'Feira
- Lacón con Cachelos
- Chipirones a la Andaluza
- Pimientos de Padrón
- Mejillones a la Marinera

2o Plato a elegir

- Paella especial de Pescado y Marisco
- Merluza a la Gallega con Cachelos
- Entrecotte (500gr.) con guarnición

Postre a elegir

- Sorbete de Limón
- Crema Catalana

Bodega

- Vino Blanco Verdejo/Tinto Tempranillo
- Agua Mineral, refrescos
- Chupitos de Orujo Caseros
- Tarta de Santiago
- Cafés

Este Menú no es Válido para festivos y Domingos

PRECIO 45,50.-€ P/P

MENÚ CELANNOVA

MINIMO DOS PERSONA

Pan con tomate y olivas de Jaén

1er Plato A Compartir

-Pulpo A'Feira con cachelos

-Buñuelos de Bacalao

-Lacón con cachelos

Mejillones al Albariño

-Surtido de ibérico

2o Plato a elegir

-Rodaballo al Horno con Verduritas

-Merluza a la gallega con Guarnicion

-Entrectotte (500gr.) a la crema de Ceps con Guarnicion

-Paella de Pulpo y Calamar

Postre

-Sorbete de Mango

- Chesse cake

Bodega Torres

Vino Blanco Verdejo/ Tinto Tempranillo

-Agua Mineral, refrescos

-Chupitos de Orujo Caseros

-Tarta de Santiago

-Café

PRECIO 55,50€

MENÚ

SAN XENXO

MÍNIMO DOS PERSONAS

Pan con tomate y olivas de Jaén

1er Plato A Compartir

-Ensalada con Salmón y Mango

-Pulpo A'Feira

-Calamares a la Romana

-Lacón con Cachelos

-Zamburiñas

-Gambas al Ajillo

-Surtido de Ibérico

Sorbete de Limón

2o Plato a elegir

-Parrillada de Pescado y Marisco

-Entrecotte con Guarnición

-Cochinillo de Ávila con Patata Gallega

-Paella de Pulpo y Calamar

Postre a elegir

-Tarta Mil Hojas

-Coulant

Bodega

Vino Blanco Verdejo/Tinto Tempranillo

-Agua Mineral, refrescos

-Chupitos de Orujo Caseros con Tarta Santiago

-Cafés

PRECIO 65,50.-€ P/P