

-PROPUESTA MENÚ-

OPCIÓN 1

Todo a compartir:

Croquetas de chipirón y katafi

Pulpo a feira

Cecina artesana

Empanada de bacalao con pasas

Principal (a elegir):

Entrecot de ternera de la Sierra de Guadarrama

Lubina con salsa bilbaína

Postres:

Degustación de postres caseros

Café

40€

Bebidas:

Vino blanco: 7 Cupos (D.O. Ribeiro)

Vino Tinto: Ijalba CR (D.O.C. Rioja)

Agua y refrescos



-PROPUESTA MENÚ-

OPCIÓN 2

Todo a compartir:

Zamburiñas al horno
Croquetas de lacón con grelos
Pulpo a la brasa con huevos rotos
Tabla de quesos artesanos gallegos (4 variedades)

Principal (a elegir):

Solomillo de cebón hecho a la brasa
Merluza al horno con patatas panaderas

Postre:

Degustación de postres caseros

Café

45€

Bebidas:

Vino blanco: 7 Cupos (D.O. Ribeiro)
Vino Tinto: Ijalba CR (D.O.C. Rioja)
Cervezas artesanas de la casa, agua y refrescos



-PROPUESTA MENÚ-

Detalles del menú

Los menús están orientados a que prueben nuestras especialidades, pero podemos prepararles una propuesta que se adapte más. Podeis consultar nuestros platos en www.opazodelugo.es/carta

Las bebidas consumidas en la barra y los productos que no estén incluidos en el menú, se facturarán aparte.

El número de raciones será una para cada 4 comensales.

Los precios tienen el IVA incluido
Disponemos de carta de alérgenos de nuestros platos

