

**Jueves, 30 de Noviembre de 2017**

**MENÚ EJECUTIVO**

**PRIMEROS PLATOS / PRIMERS PLATS**

**Crema de calabaza con picatostes y langostinos**  
Crema de carbassa amb crostons i llagostins

**Ensalada Capresse de tomate y mozzarella**  
Amanida Capresse de tomàquet i mozzarella

**Carpaccio de ternera sobre rúcula con queso parmesano**  
Carpaccio de vedella sobre rúcula amb formatge parmesà

**Coca de manzana y medallón de foie con salsa Pedro Ximénez**  
Coca de poma i medalló de foie amb salsa Pedro Ximénez

**SEGUNDOS PLATOS / SEGONS PLATS**

**Paella marinera**  
Paella marinera

**Muslo de pollo relleno a la Catalana**  
Cuixa de pollastre farcit a la Catalana

**Dorada a la brasa con verduritas**  
Daurada a la brasa amb verduretes

**Entrecot de "Llerona" amb Guarnició (Supl. 3€)**  
Entrecot de "Llerona" con Guarnición (Supl. 3€)

**POSTRES**

Fruta variada

Copa de fresón con nata y coulis de mango

Sopita de yogurt

Coulant de chocolate con vainilla (Supl. 2€)

**Café no Incluido**

**Bebida**

Agua Mineral y Vino de la Casa

**Menú Executiu 21.56€**

**10% I.V.A INCLÒS**

Plato del día: Suquet de rape de nuestra Costa Gallega

(17,50€)

**Disponemos de Privados en nuestro Restaurante**

**Infórmate de nuestro Servicio de Catering para Empresas y Particulares**