

MENÚ ESPECIAL

A CENTRO DE MESA

- ◆ Cremoso de pulpo, aove y salsa Ali Oli de pimentón. ◆
- ◆ Pimientos del padrón. ◆
- ◆ Croquetas de jamón. ◆
- ◆ Calamares fritos. ◆
- ◆ Pulpo A Feira con cachelos. ◆

SEGUNDOS A ELEGIR

- ◆ Bacalao A feira hecho al horno de brasa. ◆
- ◆ Entrecot de ternera galega hecho al horno de brasa. ◆

POSTRE A ELEGIR

Torrijas A Feira.
Coulant de chocolate.



BODEGA

Jarra de Vino blanco o tinto Ribeiro.
Agua, refresco, cerveza o sidra.
Servicio de pan.

Café y chupito de orujo.

42€

IVA INCLUIDO



MENÚ DE GRUPOS · SABOR A GALICIA · A FEIRA

RESERVAS CON 48 HORAS
DE ANTELACIÓN



Calle del Horno, 4, Gijón
984 18 18 69

-

C. Menéndez Pelayo, 1, Gijón
984 28 48 27

-

Calle Gascona, 7, Oviedo
984 08 96 14

-

Plaza del Carbayón, 4, Oviedo
984 84 27 57

-

Calle el Fontán 7, Oviedo
984 84 07 48

-

Overo s/n
985 57 86 64



SABOR A GALICIA
MÍNIMO 10 COMENSALES

MENÚ CARBALLIÑO

A CENTRO DE MESA

- ◆ Cremoso de pulpo, aove y salsa ali Oli de pimentón. ◆
- ◆ Pimientos del padrón. ◆
- ◆ Croquetas de jamón. ◆
- ◆ Calamares fritos. ◆
- ◆ Lacón A Feira con cachelos. ◆
- ◆ Raxo A Feira con patatas fritas. ◆

POSTRE A ELEGIR

- ◆ Tarta de Santiago. ◆
- ◆ Tarta de queso. ◆

Jarra de Vino blanco o tinto Ribeiro.
Agua, refresco, cerveza o sidra.
Servicio de pan.

◆
Café y chupito de orujo.

29€

IVA INCLUIDO



Posibilidad de modificación de vinos D.O Ribeiro o D.O Rioja por 3€ comensal

Posibilidad de adaptación de menús a otras ofertas

MENÚ GALEGO

A CENTRO DE MESA

- ◆ Cremoso de pulpo, aove y salsa ali Oli de pimentón. ◆
- ◆ Pimientos de padrón. ◆
- ◆ Empanada galega. ◆
- ◆ Croquetas de jamón. ◆
- ◆ Calamares fritos. ◆
- ◆ Pulpo A Feira con cachelos. ◆
- ◆ Costillar de cerdo Duroc selecta ◆
*a baja temperatura y terminado a la brasa,
acompañado de nuestra salsa barbacoa.*

POSTRE A ELEGIR

Tarta de Santiago.
Tarta de queso.

◆
Jarra de Vino blanco o tinto Ribeiro.
Agua, refresco, cerveza o sidra.
Servicio de pan.

Café y chupito de orujo.

36€

IVA INCLUIDO

