MENÚ ESPECIAL

A CENTRO DE MESA

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

SEGUNDOS A ELEGIR

- Bacalao A feira hecho al horno de brasa.
- Croca 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.

45€

IVA INCLUIDO





MENÚ DE RUPO · 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

Plaza del Carbayón, 4, Oviedo
984 84 27 57

Calle Fontán 7, Oviedo
984 84 07 48

Overo s/n, CV-1
985 57 86 64

Calle San Francisco, 8, Avilés
985 09 11 68

A FEIRA

SABOR A GALICIA
MÍNIMO 10 COMENSALES



MENÚ CARBALLIÑO

A CENTRO DE MESA

- Cremoso de pulpo,
  aove y salsa ali Oli de pimentón.
- Croquetas de jamón.
- Mejillones en salsa.
- Pimientos del padrón.
- 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.

31€

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.
- Empanada galega.
- Croquetas de jamón.
- Pimientos de padrón.
- 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.

39€

IVA INCLUIDO