

SUXERENCIAS DO CROQUE Cocina

ENTRANTES

<i>Empanada Millo do día</i>	7,50 €
<i>Trió de Croquetas</i>	7,00 €
<i>Lagostinos embrochetados con redución de Pedro Ximenez</i>	8,50 €
<i>Ensalada morna de Vieira, tomates confitados e virutas de xamón ibérico</i>	9,00 €
<i>Foie micuit con tostas de "pa oli sucre" e confitura de figos</i>	14,00 €

PRINCIPAIS

<i>Bacallao o forno con pan de broa e grelos salteados con piñóns</i>	13,80 €
<i>Caldereta Alvargonzález</i>	15,50 €
<i>(con peixesapo, pescada, verete e gamba vermella)</i>	
<i>Arroz Mariñeiro (Min. 2 persoas)</i>	14,00 €
<i>Muslo de pintada recheo de froitos secos con patata e cogumelos</i>	12,50 €
<i>Tajín de cordero con cous cous de verduras</i>	12,80 €
<i>Segredo Ibérico con froitos vermellos e mazá caramelizada</i>	13,50 €
<i>Entrecôte de terneira con patacas gaxo e piquillos</i>	14,50 €

SOBREMESAS

<i>Torta de Queixo o forno con froitos vermellos</i>	4,00 €
<i>Xeado de Gin Tonic preparado</i>	4,00 €
<i>Brownie de chocolate con xeado mantecado</i>	4,50 €
<i>Frappé de mango con coulis de framboesas e piña caramelizada</i>	4,50 €
<i>Xeado de Gin Tonic preparado</i>	4,00 €
<i>Strudel de mazá e froitos vermellos con xeado de cítricos</i>	4,80 €