

MENÚ SELECT

20 ANIVERSARIO

Primeros a compartir (degustación)

Anchoas de Santoña

Calabacín relleno de txangurro gratinado y tallarines de espárragos trigueros.

Croquetas de cecina y queso San Simón

Empanada casera de sardinillas en aceite de oliva y pasas

Delicias de foie, queso de cabra, manzana asada y salsa de Pedro Ximénez

Alcachofas en tempura con salsa teriyaki

Segundos a elegir

Tataki de atún rojo con salmorejo trigueros

Tacos de merluza rebozados en tempura de cerveza de trigo

Chipirones encebollados en esencia de Albariño

Rodaballo con ajada gallega

Rape con chutney de zanahorias, puré de ajo negro y mahonesa de hierbas

Carrillera de ternera lacada con su jugo y puré de batata

Hamburguesa de Wagyu con lechugas frescas, tomate y queso de oveja

Solomillo de vaca con mousse de foie y salsa de cerezas

Paletilla de cabrito asada a baja temperatura

Secreto ibérico a la plancha con sal ahumada de encina

Postres a elegir

Sorbete de limón al cava

Tarta de queso gallego con confitura casera, fruta de la pasión y mango

Maridaje con grandes vinos

YSIOS Edición limitada

Albariño de la casa

Refrescos, cerveza, agua y café

Terminando con un Ron Añejo 8 años de Guatemala BOTRAN

Precio por persona: 56,90 euros
 + 10% de I.V.A.

EL COSTE DE LA BOTELLA YSIOS ES SUPERIOR AL DE UN MENÚ

YSIOS EDICIÓN LIMITADA
 Como homenaje y agradecimiento a nuestros clientes

www.losmontesdeg Galicia.es

