

Menú 23 de octubre de 2024 “Cocina Cantabria, Asturias, Galicia”

APERITIVOS

Raxo

Lomitos marinados al estilo de Galicia

Anchoas del Cantábrico



Tosta de este típico pincho cántabro

Mini empanada gallega



Bocado gallego de fama internacional

PRIMEROS PLATOS, a elegir

Pote gallego



Caldo gallego con sus verduras

Alcachofas en témpura de Azafrán



Esta verdura con langostinos salteados y salsa

Solomillo Tresviso



Noble corte de ternera, salsa de queso, pimientos de padrón y crujiente de queso

SEGUNDOS PLATOS, a elegir

Cachopín



Asturias en su mesa...

Pitu de caleya



Pollo en salsa con su arroz

Bacalao gallego



Al estilo gallego, sus zanahorias baby, guisantes, puré de patatas y ajada

POSTRES, a elegir

Frixuelos lebaniegos



Tradicional postre asturiano, con arándanos, yogourt natural y miel

Queso y Membrillo



Pastel gallego de membrillo y queso de tetilla

Precio del Menú 18 euros (bebida no incluida)

¡PAGO EXCLUSIVAMENTE EN EFECTIVO!

Teléfono de prereserva: 952712850



**IES
PEDRO
ESPINOSA**