

ENAMORADOS 2021 (SEMANA DEL 8 AL 14)

Disponible todos los días de la semana

Aperitivo de bienvenida:

Sopa de hongos y ternera

Especialidades gallegas centro mesa a elegir tres:

- Empanada gallega de buey de mar (1-14-7-3)
 - Zorza con huevo (3-12)
 - Pincho de pulpo a feira
- Zamburiñas con jengibre y menta (12-14)
 - Gambones a la gabardina (2-3-1)
 - Sepia a la mugardesa (6-9-12-14)

Principal individual a elegir entre:

- Lubina al romero (4)
- Entraña de ternera gallega
- Solomillo braseado (10)

Postre:

- Tiramisú celta (1-3-7-12)
 - Quesada (3-7)
 - Brownie (1-3-7-8)

BEBIDA APARTE. Pan galego

PRECIO POR COMENSAL: 30,00€

MENÚ A MESA COMPLETA

restauranteoperegrino.com

615 88 17 29

restauranteoperegrino@hotmail.com

1-cereales que contengan gluten, 2-crustáceos, 3-huevo, 4-pescado, 5-cachuete, 6-soja, 7-lacteos, 8-frutos de cáscara, 9-apio, 10-mostaza, 11-sésamo, 12-dióxido de azufre y sulfitos, 13-altramuces, 14-moluscos, mariscos.