

Operegrino bizarro 2022

menú de octubre

PRIMERO A ELEGIR:

- ENSALADA CON BACON DE PEZ ESPADA (4-6-12)
- CALDO GALLEGO
- ALUBIAS CON PULPO (1-2-4-12-14)
- SOPA DE MEJILLÓN GALLEGO (2-4-9-12-14)
- WOK DE HORTALIZAS CON TALLARINES Y GAMBONES (1-2-3-4-6-9-12-14)



SEGUNDO A ELEGIR:



- BACALAO EN SALSA VERDE (1-4-12-14)
- HAMBURGUESA DE TERNERA GALLEGA AL PLATO, HUEVO, CEBOLLA CONFITADA, LECHUGA, TOMATE Y QUESO AHUMADO (1-3-6-7-10)
- LUBINA A LA PLANCHA CON CACHELOS (4)
- CACHOPO (TERNERA RELLENA DE JAMÓN Y QUESO, EMPANADA) (1-3-7) CON ESPINACAS

Postre.... O café

- Macedonia de frutas
- Calabaza asada
- Leche frita con helado (3-7)
- Higos con crema de queso (7)

BEBIDA: doble Estrella, copa Mencia, tercio sin, agua mineral, refresco grande, jarrita vino turbio. Suplemento de 1,50 con copa de albariño o tinto Ribera de Duero.

Pan gallego



LEYENDA DE ALÉRGENOS:

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

COCINAMOS TODOS LOS DÍAS Y PARA PODER AYUDARLE ES IMPRESCINDIBLE QUE NOS INDIQUE SU ALERGIA O INTOLERANCIA. GRACIAS.

PRECIO IVA INC: 13,00€

SÓLO UN PLATO CON PAN, POSTRE Y UNA BEBIDA:9,00€