

Jornadas Marqués de Vizhoja

del 8 al 31 de enero de 2018

Válido todos los días, comidas y cenas.



Entradas

*Empanada de Mexillón de Galicia
Fabas de Lourenzá con almeja Rubia,
de la Ría de Noia*

Plato Principal

*Arroz caldoso marineru (D.O. Valencia)
con cigalas y pulpo
de "a Costa da Morte"*



Postre casero tradicional (a compartir entre dos personas)

*Filloas de la casa rellenas crema pastelera,
caramelo o chocolate, y nata montada.*

Bebida (a compartir entre dos personas)

*1 botella de Marqués de Vizhoja, vino blanco
gallego, afrutado.*

*Café natural de Colombia
o infusiones tradicionales.*

Licores de la casa.

23 € (por persona)
IVA incluido



Información y reservas
918025332
inforeservas@marisqueriasfisterra.es

Chef Ejecutivo: John Ledda