

Jornadas Gastronómicas del Pixín (Rape)

*"El pez Pescador
o Sapito"*

del 7 al 30 de abril de 2018

Válido todos los días, comidas y cenas.



*Passion
for Grilling®*

Entradas
(a compartir entre dos personas)

Gambón Premium a la plancha.

Chopitos en fritura

Plato Principal (a compartir)

*Pixín (Rape) a la brasa JOSPER, (1 kg)
con ajada de Oliva Virgen Extra y pimentón de La Vera,
patata gallega panadera, al Marqués,
acompañada de ensalada mixta de la casa*

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.*

 **CABREIROÁ** *1 Botella de Agua Mineral Cabreiroa.*

 **SUPRACAFÉ**

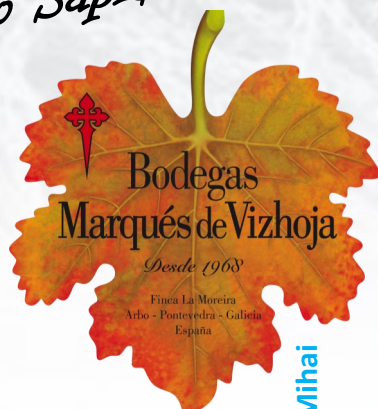
*Café natural de Colombia
o infusiones tradicionales.*

Licores de la casa.

27 € (por persona)
IVA incluido



**FARO
DE
FISTERRA**
Marisquerías del Norte



Chef Ejecutivo: John Ledda. Chef Residente: Dragos Mihai



 **Compromiso
de Calidad Turística**

www.marisqueriasfisterra.es



**Marqués
d Vizhoja**
BODEGAS