

Jornadas Gastronómicas del Chuletón de Galicia

Agosto de 2018

Válido todos los días, comidas y cenas.

(Vaca Rubia de Galicia, sacrificadas con más de 60 meses, y con una maduración controlada de más de 50 días)

Entradas (a compartir)

Fajitas de Pulpo al Albariño, con tortitas de trigo

Chorizos Criollos, a la brasa, con salsa chimichurri.

Plato Príncipe (a compartir entre dos personas)

Chuletón de Galicia , (1000/1200 g) de Vaca Rubia, a la brasa, en *horno brasa JOSPER* y con carbón vegetal ecológico QBE, acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón

Postre casero tradicional (a compartir entre dos personas)

Filloas de la casa

rellenas de crema pastelera, con nata y chocolate

Bebida (a compartir entre dos personas)

1 botella de Boada Roble, D.O. Ribera del Duero.

Café natural de Colombia

o infusiones tradicionales.

Licores de la casa.



Carnes Gallegas de Alta Expresión



Compromiso de Calidad Turística

Información y reservas
918025332

inforeservas@marisqueirasfisterra.es

Chef Ejecutivo: John Ledda. Chef Residente: Dragos Mihai