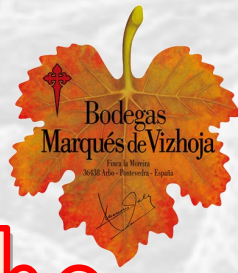


# Jornadas Gastronómicas de la Merluza de pincho



(de la Lonja de Burela, Lugo)

Septiembre de 2018

*Válido todos los días, comidas y cenas.*

**Entradas** ( a compartir)



*Tartar de Atún Rojo, tomate y aguacate, ahumado al romero  
Brocheta de cordero lechal adobada, a la brasa, con salsa chermoula*

*Plato Principal (a compartir entre dos personas)*

**Cogote de Merluza de Pincho (1000/1200 g),  
de la lonja de Burela,  
a la brasa, en **horno brasa JOSPER** y  
con carbón vegetal ecológico **QBE**,  
a la Donostiarra  
acompañado de cachelos (patata gallega cocida)**

*Postre casero tradicional (a compartir entre dos personas)*

*Cañas de San Froilán (de hojaldre)  
rellenas de crema pastelera, aromatizada con cítricos*

*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.*



**27 €** (por persona)

IVA incluido



*Passion  
for Grilling*



**FARO  
DE  
FISTERRA**  
*Marisqueiras del Norte*



**Marqués  
de Vizhoja**  
BODEGAS



Compromiso  
de Calidad Turística

Información y reservas  
918025332

inforeservas@marisqueirasfisterra.es

Chef Ejecutivo: John Ledda. Chef Residente: Dragos Mihai