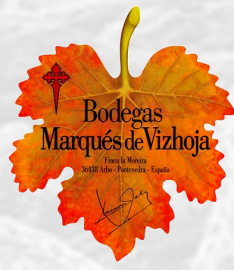


# Jornadas Gastronómicas del Rodaballo a la Brasa (de Xove, Lugo)



En honor a D. Pedro Arreguá, (Rest. ElKano, Getaria) maestro y pionero, del pescado a la brasa.

**Octubre de 2018** (Válido todos los días, comidas y cenas)

## Entradas

*Fabas de Lourenzá, con Rabo de Toro. (1 por persona)*

*Calamar Atlántico a la brasa  
con ajada de Aceite de Oliva V.E. y perejil fresco,  
acompañado de Ali-oli*

*Plato Principal (a compartir entre dos personas)*

**Rodaballo (1000/1100 g), de Xove, Lugo,  
a la brasa, en **horno brasa JOSPER** y  
con carbón vegetal ecológico QBE,  
acompañado de cachelos (patata gallega cocida)**



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

*Tarta de Santiago*

*Bebida (a compartir entre dos personas)*

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

*Café natural de Colombia  
o infusiones tradicionales.*



*Licores Premium de la casa.*

**27 €** (por persona)

IVA incluido



**Marqués  
de Vizhoja  
BODEGAS**



**Compromiso  
de Calidad Turística**

Información y reservas  
918025332

inforeservas@marisqueeriasfisterra.es

Chef Ejecutivo: John Ledda. Chef Residente: Dragos Mihai