

Jornadas Gastronómicas del Pixín (Rape)

"El pez Pescador
o Sapito"

del 6 al 30 de abril de 2019

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.

 **SUPRACAFE**

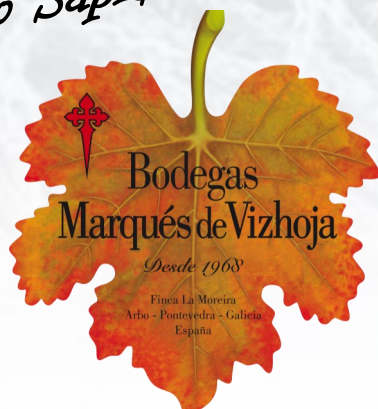
Café natural de Colombia
o infusiones tradicionales.

Licores de la casa.

27 € (por persona)
IVA incluido



FARO DE FISTERRA
Marisquerías del Norte



Chef Ejecutivo: John Ledda.

Información y reservas
918025332

inforeservas@marisqueriasfisterra.es



 **Compromiso
de Calidad Turística**

www.marisqueriasfisterra.es



**Marqués
de Vizhoja**
BODEGAS