

Jornadas Gastronómicas del Chuletón de Galicia

Agosto de 2024

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 40 días)

Entradas (a compartir)

Fajitas de Pulpo al Albariño, con tortitas de trigo
Chorizos Criollos, a la brasa, con salsa chimichurri.

Plato Principal (a compartir entre dos personas)

Chuletón de Galicia, (1000/1200 g) de Vaca Rubia, a la brasa, en horno brasa JOSPER y cocinado 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 Camino de Castilla **RSVA** .

D.O. Ribera del Duero.

Café natural de Colombia

o infusiones tradicionales.

Licores de la casa.



VacayBuey
de Galicia



Carnes Gallegas de Alta Expresión

34 € (por persona)
IVA incluido



Passion
for Grilling



FARO
DE
FISTERRA
Marisqueiras del Norte



Compromiso
de Calidad Turística

Información y reservas
918025332

inforeservas@marisqueirasfisterra.es

Chef Ejecutivo: Manuela Chaves.