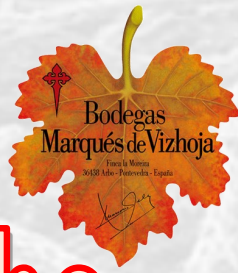


# Jornadas Gastronómicas de la Merluza de pincho



**(de la Lonja de Burela, Lugo)**

**Septiembre de 2024**

*Válido todos los días, comidas y cenas.*



**Entradas ( a compartir)**

*Tartar de Atún Rojo, tomate y aguacate, ahumado al romero*

*Chopitos en fritura*

*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)*

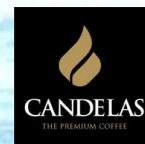
*Cañas de San Froilán (de hojaldre)  
rellenas de crema pastelera, aromatizada con cítricos*

*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.*



**32 €** (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 residente: Manuela Chaves.