

## **MENÚ SEMANAL**

### **ENTRANTES**

**Ensalada de Provolone y frutos secos**

**Tartar de Salmón**

**Spaghetti Frutti de Mare**

**Ensalada de Tomate Ibérico con atún y cebollica**

**Ensalada de Jamón y Hongos**

**Crema de cigalas con tropezones de mar**

**Parmentier de patata con hongos, foie y huevo**

**Carpaccio de Solomillo con virutas de parmesano y rucula**

**Risotto de Rape y Azafran o Pulpo y Gambas**

**Huevos rotos con Jamón Ibérico**

**Pulpo a la gallega (suplemento 4,75€)**

**Jamón Ibérico (suplemento 8,50€)**

### **SEGUNDOS**

**Merluza estilo "orio" con panaderas**

**Chípirones plancha, tomate casse y patatas al pimentón**

**Ventresca a la brasa con refrito**

**Bacalao a la Vizcaina con sus morrones**

**Tataki de atún rojo con sésamo y jengibre laminado**

**Taco de Bacalao a la brasa al estilo Orio (suplemento 6,25€)**

**Lomo Alto de Angús con patatas y piquillos**

**Pluma de Ibérico con setas y crema de patatas**

**Callos y Morros "guisadicos" (Especialidad)**

**Manitas crujientes, parmentier de patata y setas**

**Carrilleras de ternera en salsa de vino tinto**

**Magret de Pato a la pimienta**

**Chuleta de Vaca Gallega (suplemento 10,00 €)**

**Solomillo de Ternera a la parrilla con patatas y piquillos (sup 6€)**

**Nuestro personal le informará de nuestros deliciosos platos realizados con producto de temporada**

**22,00 € + I.V.A Incluye Pan, Bodega Principe de Viana o cervezas,  
postre o café.**