

Cecina ibérica
Pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen
Croquetas cremosas de picadillo
Huevo ecológico, pisto asturiano y sardina salona

35

Bacalao confitado al pil-pil con setas de temporada
o
Carrilleras de cerdo ibérico con parmentier de patata y
asadillo de verduras

Crema de arroz con leche con helado de miel de Ibias
"Outurelos"

MENÚ GRUPOS NAGUAR 35
35€/pax.
Café, pan y bodega
Mesa completa

BODEGA

Vino Blanco Viña Calera 2016 D.O Rueda (Verdejo)
Vino Tinto Palacio de Argüelles 2016 D.O Rioja (Tempranillo)

40

Cecina ibérica
Pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen
Croquetas cremosas de bacalao al pil-pil
Pulpo del pedrero guisado en su jugo con patata pisada

Merluza del pincho de Cudillero en su jugo emulsionado con tirabeques a la sidra
o
Pieza melosa de ternera guisada glaseada al momento con verduras justo asadas

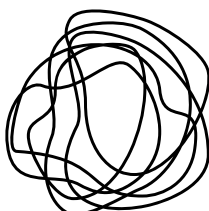
Brownie de chocolate, cremoso de toffee y grué de avellanas

MENÚ GRUPOS NAGUAR 40

40 € /pax.
Café, pan y bodega
Mesa completa

BODEGA

Blanco: As Voltas 2016 - D.O Rías Baixas (Albariño)
Tinto: Pinturas 2014 - D.O Rioja (Tempranillo)



Coulant de cocido de garbanzos
(Pincho ganador Campeonato Nacional 2013)
Gambas en panko japonés
Arroz cremoso con langostinos y calamares de potera

45

Lomos de Pinto desespinaados con jugo de pitu asado al
tomillo limonero

o

Cochinillo confitado y tostado en su jugo acidulado con
pieles de naranja amarga

MENÚ GRUPOS NAGUAR 45

45€/pax.

Roca crujiente de merengue con queso "La Serengana" al
cardamomo y crema inglesa de zanahoria

**Café, pan y bodega
Mesa completa**

BODEGA

Blanco: Albamar 2016 – D. O Rías Baixas

Tinto: Martín Verdugo Barrica 2015 – D. O Ribera del Duero
(Tinto Fino)

