

Granbazán

EVENTOS

Menú Primavera 2024

Aperitivos del Chef

Nido de Verduras a la crema
Cucuruchito cremoso



MOSTAZA



HUEVOS



CRUSTÁCEOS



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Entrante

Cazuela de revuelto de gulas, gambas y setas



PESCADO



HUEVOS



CRUSTÁCEOS



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Principal

Lenguado a la plancha con patata vapor al aceite de limón



PESCADO

Postre

Casero



HUEVOS



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS

Bodega

Aguas minerales
Albariño Granbazán D.O. Rías Baixas
Tinto Baigorri Crianza D.O.ca Rioja Alavesa
Infusiones
Orujos MarcdeBazán



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

de Miércoles a Sábado - Previa Reserva

Grupo mínimo 2 personas

Domingo - Previa Reserva

Grupo mínimo 20 personas

Menú con visita a Bodega y Cata de 4 vinos Granbazán

Adultos 49€ - Niños menores de 12 años 24,50€

Sólo Menú

Adultos 41€ - Niños menores de 12 años 20,50€

Cualquier intolerancia, rogamos consulte con el camarero.

Lugar de Tremoedo, 46, 36628, Vilanova de Arosa-Pontevedra

Tel.: 986.555.562 | eventos@agrodebazan.com | www.bodegasgranbazan.com