

Menú de Verano 2024

Aperitivos del Chef

Gaspacho de fresa y lima
Acordeón de masa filo con pera cocida y queso azul



HUEVOS



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS

Entrante

Pulpo braseado con alioli acompañado de piña salteada



HUEVOS



MOLUSCOS

Principal

Secreto ibérico con patata asada



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Postre

Copa de tarta de queso casera con coulis de frutos del bosque y sobre tierra de galleta



LÁCTEOS



CONTIENE
GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
DE CÁSCARA

Bodega

Aguas minerales
Albariño Granbazán D.O. Rías Baixas
Tinto Baigorri Crianza D.O.ca Rioja Alavesa
Cafés e 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 alergia o intolerancia, rogamos avisen previo a la reserva.

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

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