

-PROPUESTA MENÚ-

OPCIÓN 1

Todo a compartir:

Croquetas de chipirón y kataifi

Pulpo con huevos rotos

Burrata artesana

Empanada gallega

Costilla de ternera gallega

Postres:

Degustación de postres caseros

Café

37€

Bebidas:

Cervezas artesanas de la casa,
vinos de grifo, agua o refrescos



-PROPUESTA MENÚ-

OPCIÓN 2

Todo a compartir:

Empanada gallega

Pulpo a feira

Zamburiñas al albariño

Soldaditos de pavía

Lomo de vaca madurado (1 kg)

Tabla de quesos artesanos (3 variedades)

Postre:

Degustación de postres caseros

Café

42€

Bebidas:

Cervezas artesanas de la casa
vinos de grifo, agua o refrescos



-PROPUESTA MENÚ-

OPCIÓN 3

Todo a compartir:

Croquetas de chipirón y kataifi

Pulpo con huevos rotos

Burrata artesana

Empanada gallega

A elegir:

Entrecot a la brasa

Lubina con salsa bilbaína

Postres:

Degustación de postres caseros

Café

47€

Bebidas:

Cervezas artesanas de la casa

Vino blanco: Adega Manuel Formigo, Ribeiro

Vino tinto: Ijalba Rioja Crianza 2018

Agua o refrescos



-PROPUESTA MENÚ-

OPCIÓN 4

Entradas a compartir:

Empanada gallega
Pulpo a feira
Zamburiñas al albariño
Tabla de quesos artesanos (3 variedades)

A elegir:

Solomillo de ternera a la brasa
Merluza a la cazuela

Postre:

Degustación de postres caseros

Café

52€

Bebidas:

Cervezas artesanas de la casa
Vino blanco: Adegas Manuel Formigo, Ribeiro
Vino tinto: Ijalba Rioja Crianza 2018
Agua o refrescos



-PROPUESTA MENÚ-

Detalles del menú

Los menús están orientados a que prueben nuestras especialidades, pero podemos prepararles una propuesta que se adapte más. Podeis consultar nuestros platos en www.opazodelugo.es/carta

Las bebidas consumidas en la barra y los productos que no estén incluidos en el menú, se facturarán aparte.

El número de raciones será una para cada 4 comensales.

Los precios tienen el IVA incluido
Disponemos de carta de alérgenos de nuestros platos

