

PINCHOS DEL GALLEGO 2024

Mini baguete de Jamón ibérico.
Mini baguete de salmón ahumado y aguacate.
Bikinis mozzarella y trufa.
Biquinis de cecina queso y toque de trufa.
Nuestra empanada gallega de bonito y cebolla.
Crocantes de morcilla con huevo de codorniz.
Setas empañadas con Ali olí.
Cucharita de Galettes rellenas de txangurro y crema de espárragos .
Nuestras croquetas: jamón, bacalao, cabrales con manzana, trufa o faisán con pera.(elegir dos variedades).
Brocheta de pulpo con mango.
Cucharita de pulpo a la gallega.
Crujientes de pimientos rellenos de rape y gambas con crema de carabineros.
Tacita de consomé.
Cucharita de steak tar tar.
Langostinos crujientes con kimchie.
Cecina y nuestros toque de trufa.
Crocantes de foie.
Vasito de salmorejo.(Tradicional con jamón y huevo o con burrata y trufa).
Canelones de rabo. De toro y foie,
Pan bao de Rabo de toro , mango y kimchie.
Falso risotto de Botetus.
Vasito de ensalada de mozzarella, higos y jamón Ibérico (temporada).
Mini hamburguesa de ternera con rúcula y mostaza antigua.
**Taquitos de merluza de pincho rebozados.
Vasito caprese .
Palomitas de pollo.
Delicias de ensaladilla rusa con gambas.
Pechuguitas villaroy.
** Jamón iberico 5 Jotas al corte, bandejas de 1
** Cucharita de tar- tar de atún rojo.(temporada)
**Alcachofas rellenas de pato y foie (temporada)

—

** Los pinchos con esta indicación suponen un suplemento.
Jamón 5 Jotas de 5,00€ por persona y el tar tar de Atún rojo de 3,00€, taquitos de merluza de pinchos 2,50€.

Dulces. Se elegirán 2 postres pequeños o 1 tarta.

Tiramisu.
Mini Filloas gallegas.
Brownie.
Tartitas de queso.

El servicio de café va a parte , con un coste de 2,50€ por comensal .

En tarta. Tarta de Zanahorias, tarta de Cerveza negra con chocolate y Vainilla;, Tiramisu. Red Velvet .Tarta de Chocolate, y de Hojaldre con crema.)Tartas fondant precio a parte.

Bebidas.
Vino blanco ;Albariño cosecha especial de la casa, o Rueda Verdejo.

Rioja Martinez Lacuesta. Refrescos y cervezas.

El precio por persona y 30,50 I.V.A incluido eligiendo 8 pinchos salados y 2 pinchos dulces.
El precio no incluye alquiler de menaje. Sillas y mesas u otro mobiliario especial .

Si necesitan servicio de camareros es 40€ por camarero y servicio.(Dos horas y media)