

# Volver

Nuestros platos más emblemáticos de los años 90 que seguimos elaborando fieles a su receta original y con el mismo cariño.

Un menú degustación donde el tiempo se para, haciendo posible que esos platos sigan siendo...deliciosos.

Será las cenas del viernes 15 y el sábado 16 de marzo donde os ofreceremos este menú cargado de recuerdos, experiencias y emociones.

Disfrútalo!!

## Menú "Clasicos de los 90"

### Aperitivo

*El caldo de sopas de ajo al Ibérico con migas crujientes*

### Primero Frio

*Los canutillos de cecina con hígado de pato y membrillo  
"Rosado V.O. 2018" Prieto Picudo, Bodegas Otero*

### Primero Caliente

*Las cocohias de bacalao con patata, queso de oveja, jamón ibérico y yema  
Tinto "Palacio de Canedo 2018" Mencía, Bodegas Palacio de Canedo*

### Pescado

*El bacalao con manitas de lechazo, panceta crujiente y aceite de perifollo  
Blanco "Pajarita 2018" Verdejo, Bodegas Liberalia*

### Carne

*El lechazo asado al horno de leña con patatas asadas al ajo-aceite y pimentón  
Tinto con crianza "Gran Colegiata Roble Francés" Tinta de Toro, Bodegas Fariña*

### Postre

*La Crema de Queso  
Blanco dulce "Val de Reyes" Moscatel y Albillo, Bodegas Fariña*

*Precio Menú Degustación 60,00€*

*Con maridaje de vinos 75'00 €*

*IVA incluido*

*Mesas completas*

*Máximo 10 personas*