

F E L I

Z N A V

I D A D

LA CENTRAL



Los menús deben ser a mesa completa.

También podemos preparar menús con mariscos por encargo, Solicite presupuesto.

Se cobrará un depósito del 30% para formalizar la reserva con menús de grupo.

Para cualquier consulta o sugerencia no dude en ponerse en contacto con nosotros en el teléfono del restaurante.

(34) 986 436 466

TODOS LOS PRECIOS CON IVA INCLUIDO.

MENÚ 01

APERITIVO

EMPANADA DE POLLO AL AST Y QUESO AHUMADO

ENTRANTES PARA COMPARTIR

CECINA DE LEÓN, CON STRACCIATELLA TRUFADA Y AOVE
GAMBONES, AJILIMOJILI Y NARANJA A LA BRASA
MEJILLONES RABIOSOS DE LA RÍA CON ACEDERA MARINA

PESCADO

BACALAO CRUJIENTE CON ACHICORIA AL WOK Y CREMA DE APIONABO

CARNE

CROCA A LA BRASA CON PATATA BABY CRUJIENTE, CHERRYS AL VERMÚ Y YEMA CURADA

POSTRE

TARTA DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE, HELADO DE REQUESÓN Y MIEL

BODEGA

AGUA Y CAFÉ LAVAZZA PREMIUM INCLUIDO
OPCIONAL: 2 CONSUMICIONES (+ 6€ / persona)
VINO SELECCIÓN LA CENTRAL,
CAÑA DE BODEGA O REFRESCO

Precio **37 EUROS** / persona IVA INCLUIDO
COPA DE CAVA RAIMAT PARA BRINDIS + 3€ DE SUPLEMENTO

MENÚ 02

APERITIVO

EMPANADA DE POLLO AL AST Y QUESO AHUMADO

ENTRANTES PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE TXANGURRO CON CAVIAR DE LUMPO
CARPACCIO DE VACA CURADA, POMELO, PARMESANO Y AOVE CON RUCULA BABY
VOLANDEIRAS A LA PARRILLA CON PIL PIL DE ALGAS GALLEGAS

PESCADO

LOMO DE SARGO DE LA RÍA, BULLABESA DE BUEY DE MAR CON CRUJIENTE DE MAIZ

CARNE

ABANICO IBÉRICO A LA BRASA CON SALSA DE "QUEIXO GALEGO",
COGOLLOS A LA PARRILLA Y VINAGRETA DE MANGO

POSTRE

GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO, COCO, GEL DE HIERBAS Y ALMENDRA TOSTADA

BODEGA

AGUA Y CAFÉ LAVAZZA PREMIUM INCLUIDO
OPCIONAL: 2 CONSUMICIONES (+ 6€ / persona)
VINO SELECCIÓN LA CENTRAL,
CAÑA DE BODEGA O REFRESCO

Precio **43 EUROS** / persona IVA INCLUIDO
COPA DE CAVA RAIMAT PARA BRINDIS + 3€ DE SUPLEMENTO

MENÚ 03

APERITIVO

MEJILLONES RABIOSOS DE LA RIA CON ACEDERA MARINA
CROQUETAS DE TXANGURRO CON CAVIAR DE LUMPO

ENTRANTES

TARTAR DE SALMON CON PANIPURI
GAMBONES, AJILIMOJILI Y NARANJA A LA BRASA
VOLANDEIRAS CON PILPIL DE ALGAS GALLEGAS

PESCADO

LUBINA SALVAJE MARINADA EN KOMBU, PISTO MARINO Y GAZPACHUELO

CARNE

TERRINA DE CORDERO ASADO ,CHERRYS AL VERMÚ
Y MILHOJAS DE BERENJENA CON MISO/MIEL

PREPOSTRE

MANZANA OSMOTIZADA, ESPUMA DE COCO Y FRUTA DE LA PASIÓN

POSTRE

BROWNIE CON CREMA DE TURRON Y HELADO DE CAMELO SALADO

BODEGA

AGUA Y CAFÉ LAVAZZA PREMIUM INCLUIDO
OPCIÓN MARIDAJE DISPONIBLE. CONSULTAR PRECIOS

Precio **60 EUROS** / persona IVA INCLUIDO
COPA DE CAVA RAIMAT PARA BRINDIS + 3€ DE SUPLEMENTO