



Cátedra do Pan e do Cereal USC

Gastroforum CSHG

Apertura Sensorial. Selección de quesos gallegos con Pan De Bolla

Tradición Galega. Pulpo a feira sobre chupito de patata con Pan De Moño

Na Beira do Mar. Abadejo de anzuelo con salsa de alga percebe con Pan Viaxeiro

Val e Montaña. Huevo pochado con habas y panceta ibérica con Pan Cortado

Forza con forza. Jarrete de ternera lechal con jugo de mención y puerro confitado con Pan Do Camiño

Crema caramelizada con haba tonka

Bodega

Vino blanco D.O. Rías Baixas Viña Sobreira

Vino tinto D.O. Valdeorras Pagos de Galir

Cerveza, agua y refrescos

Café o infusiones

*Precio por persona 38 €
(IVA Incluido)*

El menú se sirve a mesa completa
Se requiere reserva previa
eventos@quintadaauga.com - 981.534.636



A QUINTA DA AUGA