



Menús Navidad 2017

Menú 1

- Croqueta de grelos con chorizo
- Crema de calabaza con trufa negra y teja de pan de amapola
- Costillar ibérico deshuesado con fruta salteada y patata de Coristanco
- Tarta de queso y arándanos azules

Precio 40€ persona

Menú 2

- Foie mit-cuit sobre brioche caramelizada y gellée de mención
- Ensalada de tomates bombón, aceituna Kalamata y queso Prestes
- Merluza del pincho con cremoso de guisantes
- Rulo de temera gallega con crema de castañas
- Milhojas de mascarpone con frutos rojos y helado de mango

Precio 43€ persona



A QUINTA DA AUGA

Menú 3

Ravioli de langostino con salsa de yema
Salteado de setas con huevo campero trufado
Lomo gordo de bacalao con chutney de pimientos
Lomo de ternera gallega albardado y patata cremosa
Coulant casero de chocolate belga con helado de avellanas

Precio 46€ persona

Menú 4

Chupito de patata con pulpo aliñado a feira
Vieira gratinada con gambones
Solomillo de vaca gallega y mostaza de Mencía
Tarta de manzana a la canela con galleta de almendra y dulce de leche

Precio 60€ persona

Menú 5

Foie mit-cuit sobre brioche caramelizada y gellée de Mencía
Navajas con salsa de mango
Centolla de la Ría
Rape negro con vinagreta de cebollino y ajo negro
Milhojas de mascarpone con frutos rojos y helado de mango

Precio 81€ pax

Todos nuestros menús incluyen:

- Cup de frutas de bienvenida
- Vino blanco D.O. Rías Baixas Viña Sobreira
- Vino tinto D.O. Rioja Viña Pomal
- Cava - Robert J Mur
- Aguas, refrescos, cafés y petit four de chocolate
- Menús no disponibles 24, 25 y 31 de diciembre
- Imprescindible reserva previa
- Precios por persona IVA 10% Incluido



A QUINTA DA AUGA