



Del Mar a la Mesa

Ostra N°2 con gel de lima

Berberechos extra de Noia con pil-pil de alga percebe

Zamburiñas en su concha al aceite de ajo y perejil

Navajas a la plancha con salsa de mango y jengibre

Centolla de la Ría (pieza 800 g. 2 personas) o Nécora (400 g. por persona)*

Ensalada de bogavante azul con pak choi y vinagreta de naranja

Almeja babosa con cocochas de merluza y salsa de Albariño

Vieira con gambones bajo costra de hojaldre y velouté de marisco

Degustación de postres

Bodega

Maridaje de vinos gallegos seleccionados por nuestro sumiller

Chupitos de licores gallegos

Agua

Café

Precio por persona 216 €

(IVA Incluido)

**Según veda*

El menú se sirve a mesa completa

Necesaria reserva previa con al menos dos días de antelación



A QUINTA DA AUGA