

★★★★★
IBERIK
ROCALLAURA BALNEARI

MENÚ I

ENTRANTES

Pastel de merluza, mayonesa
de mostaza y encurtidos
Tataki de solomillo de cerdo a la pimienta
con yogur y pepino

PRINCIPAL

Carrillera de cerdo al vino tinto con trinxat
O
Bacalao, piperrada y olivas negras

POSTRE

Tarta de queso con albahaca y fresa
Barquillos y Turrone

BODEGA

D.O. Rías Baixas Valtea (Blanco)
D.O. Ribeira Sacra Don Bernardino (Tinto)
Cava Anna de Codorniu Brut Nature

P.V.P.

30€



★★★★★
IBERIK
ROCALLAURA BALNEARI

MENÚ II

ENTRANTES

Croqueta líquida de mejillones tigre
Semisalazón de vieira a la gallega

PRINCIPAL

Atún, pan de payés y brava
O
Secreto de cerdo ibérico con café y soja

POSTRE

Sopa de mango con cítricos y frutos rojos
Barquillos y Turrones

BODEGA

D.O. Rías Baixas Valtea (Blanco)
D.O. Ribeira Sacra Don Bernardino (Tinto)
Cava Anna de Codorniu Brut Nature

P.V.P.

40€



★★★★★
IBERIK
ROCALLAURA BALNEARI

MENÚ III

ENTRANTES

Mi-cuit con chutney de mango
Volandeiras con pico de gallo y ají

PRINCIPALES

Arroz meloso de rabo de vaca
O
Salmonete a la bilbaína

POSTRE

Panqueque de dulce de leche
caramelizado y helado
Barquillos y Turrone

BODEGA

D.O. Rías Baixas Valtea (Blanco)
D.O. Ribeira Sacra Don Bernardino (Tinto)
Cava Anna de Codorniu Brut Nature

P.V.P.

50€

