

La Cocina del Norte

MENÚ

· Carpaccio de Setas con Praliné de Piñones, Trufa Negra y Milhoja
de Canónigos

· Pulpo a la Gallega con Espuma de Patata

· Vieiras, Aire de Mar y

Lima Fresca

· Bombón de Bacalao al Pil-Pil con Verduritas de Temporada

· Caldo Gallego

· Codornices a la Vasca y su Arroz

POSTRES

· Arroz con Leche en Texturas

· Minardices: Mini Profiteroles de Trufa Fresca y

Panellets




Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar en la composición de nuestros platos y elaboraciones, la ausencia de trazas de sustancias alérgicas o que puedan ser susceptibles de provocar intolerancias, recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011.


Medidas Covid: Respetamos la normativa actual vigente, debe hacer uso de la mascarilla en todo momento, salvo el tiempo que emplee en comer y beber. Mantener la distancia de seguridad y utilizar gel hidro-alcohólico para higienizar sus manos al entrar en nuestro restaurante y siempre que lo estime oportuno, lo tenemos a su entera disposición.


Le agradecemos su colaboración.


MENÚ, ALÉRGENOS:


· Carpaccio de Setas con Praliné de Piñones, Trufa Negra y Milhoja de Canónigos 

· Pulpo a la Gallega con Espuma Patata 

· Vieiras, Aire de Mary Lima Fresca 

Bombón de Bacalao al Pil-Pil con Verduritas de Temporda 


· Caldo Gallego 

· Codornices a la Vasca y su Arroz 

POSTRES

· Arroz con Leche en Texturas 

· Minardices:

· Mini Profiteroles de Trufa Fresca 

· Panellets 