

MESON O'POTE, S.L.

TFN 91 610 54 54 – 91 642 73 22

E-mail : reservas@mesonopote.es

Por su seguridad y la de todos, nuestro establecimiento cumplirá exhaustivamente con todas las normas y restricciones que haya publicado la Comunidad de Madrid en la fecha del evento.

MENÚ FARO DE VIGO

ENTRANTES

*SALMOREJO CORDOBÉS CON SALPICÓN DE CENTOLLA
Y LLUVIA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE ARBEQUINA
(PLATO INDIVIDUAL)*

*TABLA DE IBÉRICOS DE GUIJUELO CON CORTE ARTESANAL
(Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo, Morcilla Ibérica, Queso puro de Oveja)
ACOMPANADA DE RALLADURA DE TOMATE NATURAL Y PAN DE CRISTAL
TARTAR DE TOMATE RAFF CON BOGAVANTE Y AGUACATE
REGADO SON SUAVE VINAGRETA DE LANGOSTINOS Y SIDRA NATURAL
(AL CENTRO DE LA MESA - UNA RACIÓN CADA CUATRO PERSONAS)*

PRIMEROS

*TEMPURA DE VERDURAS NATURALES Y LANGOSTINOS
ACOMPANADA DE NUESTRA SALSA ROMESCU Y MOJO VERDE*

MARISCADA

*(Centolla o Buey de Mar (según mercado), Camarones, Gambas, Cigalas, Gambones,
Langostinos, Navajas, Zamburiñas, Berberechos y Mejillones)*

(AL CENTRO DE LA MESA - UNA RACIÓN CADA CUATRO PERSONAS)

Hacemos una pausa para degustar nuestro sorbete casero

SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE:

ENTRECOT DE VACUNO MAYOR MADURADO

DELICIAS DE SOLOMILLO DE VACUNO CON PATATAS PUENTE

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL

*LAGARTO IBÉRICO O PRESA IBÉRICA
CON REDUCCIÓN DE FRAMBUESA Y UN LIGERO TOQUE DE MANZANA*

PESCADO

(Según Mercado)

---oOo---

*TELURO GALLEGO JOVEN DE LA CASA
RIBERA DEL DUERO AM3
CERVEZA Y REFRESCOS
AGUAS MINERALES*

*LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN ESTE MENÚ EMPEZARÁN UNA VEZ INICIADA LA COMIDA O CENA DEL MISMO.
(TODO LO DEMÁS SE FACTURARÁ APARTE)*

---oOo---

FILLOA CON HELADO

Y

CAFÉ O INFUSIÓN

*Si necesita realizar o concretar alguna modificación sobre el menú, póngase en contacto con nosotros.
Quedamos a su entera disposición.*

P.V.P. 85 €
POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

COMUNIONES

2021

(Válido hasta: 20/06/2021)

