



LA TAURINA

MENU DE RACIONES 1

- Ensalada de bacalao ahumado con tomate, pimientos asados y vinagreta de frutos secos
- Pulpo a la gallega
- Paquetitos rellenos de gulas y gambas
- Tosta de setas con crujiente de jamón
- Revuelto de morcilla con piñones y patatas paja
- Milhojas de rabo de toro con boletus y calabacín

POSTRE

- Pastel de dos chocolates con helado de vainilla

Café y cava

Tinto Ribera de Polendos, Agua.

Precio: 30 €

MENU 2

- Ensalada de pimientos asados, cogollos y ventresca
- Mollejas
- Revuelto de bacalao con patatas paja
- Hojaldres rellenos de verduritas y gambas
- Croquetas
- Solomillo de choto relleno de queso de cabra y anchoas con salsa de frutos rojos

POSTRE

- Tarta tiramisu sobre crema de chocolate y moca

Café y cava

Tinto ribera de Polendos, Agua

Precio:



MENU 3

ENTRANTES

- Variación de ibericos
- Ensalada de mango, trigueros y cigalas en costra de coco
- Revuelto de morcilla y piñones con patatas paja
- Paquetitos rellenos de gulas y gambas

PESCADO

- Lomo de bacalao al ajoarriero

CARNE

- Solomillo de cerdo relleno en hojaldre con reducción de Pedro Ximenez

POSTRE

- Pastel de chocolate, platano y coco con helado de nata

Café y cava

Tinto ribera de Polendos, Blanco Verdejo, Agua

Precio: 40 €

MENU 4

ENTRANTES

- Ensalada templada de gulas y gambas con salmon ahumado
- Pulpo a la gallega
- Hojaldres rellenos de verduritas y gambas
- Mollejas fritas con cebolla y pimientos

PESCADO

- Lubina sobre verduritas confitadas con ajitos fritos

CARNE

- Cordero relleno de espinacas, bacon y piñones en su jugo

POSTRE

- Saquito crujiente de manzana, crema y frutos seos sobre chocolate y cremoslo de naranja

Café y cava

Tinto Ribera de Polendos, Blanco Verdejo

Precio: 40 €



MENU 5

ENTRANTES

- Ensalada de perdiz escabechada
- Revuelto de ajetes, trigueros y gambas
- Crepes rellenos de verduritas
- Mollejas fritas

SEGUNDO A ELEGIR:

- Medallones de solomillo con salsa pimienta
- Bacalao al ajoarriero
- Merluza con almejas y gambas
- Magret de pato con salsa de frutas y oporto

POSTRE

- Cremoso de chocolate blanco y negro con piña caramelizada y teja de almendras.

Café y cava

Tinto Ribera de Polendos, Blanco Viña Agejas

Precio: 36 €

MENU 6

ENTRANTES

- Variación de ibéricos
- Ensalada de pimientos con anchoas
- Revuelto de bacalao y patatas paja

CREMA DE MARISCO

SEGUNDO A ELEGIR:

- Entrecot con salsa de tres quesos y patatas panadera
- Bacalao con verdura confitada y salsa de puerros y almendraç
- Rabo de toro estofado con boletus

POSTRE

- Tarta de queso con crema de frambuesa sobre fondo de natillas

Café y cava

Tinto Ribera de Polendos, Blanco Verdejo

Precio: 36 €



MENU 7

ENTRANTES

- Ensalada de bacalao, patatas y setas con mahonesa de cítricos
- Variación de ibéricos
- Pulpo a la Gallega
- Crepes rellenos de verduritas y marisco

SEGUNDO A ELEGIR:

- Bacalao AL ajoarriero
- Rape en salsa de langostinos
- Solomillo con salsa de roquefort
- Magret de pato con salsa de oporto y frutas

POSTRE

- Hojaldres rellenos de crema, manzana caramelizada y frutos secos

Café y cava

Tinto Ribera de Polendos, Blanco Verdejo

Precio: 36 €

MENU 8

ENTRANTES

- ensalda de langostinos, tomate y aguacate
- Revuelto de ajetes, trigueros y gambas
- Mollejas fritas con cebolla y pimientos
- Chupito de crema de patata con pulpo

PESCADO

- Chipirones encebollados

CARNE

- Solomillo De choto con salsa de queso

POSTRE

- Pastel de chocolate blanco con cremoso de frambuesa y platano

Café y cava

Tinto Ribera de Polendos, Blanco Verdejo.

Precio: 40 €

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENU 9

ENTRANTES

- Variación de ibéricos.
- Pastel de salmon y calabacín con salsa de yoghourt y eneldo
- Revuelto de morcilla y piñones con patatas paja
- Crepes rellenos de verduritas y marisco

PESCADO

- Lomo de merluza con salsa de almejas

CARNE

- Cochinillo asado con patatas fritas

POSTRE

- Pastel de chocolate blanco con cremoso de frambuesa y platano

Café y Cava

Tinto Ribera de Polendos, Blanco Verdejo.

Precio: 40 €