



A Cociña Galega con Cunqueiro

Restaurante A casa dos Martínez

(Padrón)

O NOSO MENU-CARTA, "HOMENAXE A CUNQUEIRO" DE MARTES A VENRES AO MEDIODÍA.

Como entrantes para escoller.

A filloa rechea de centola ao forno cunha crema de nécoras.
Cunca de ovos, patacas e xamon "*casa Castaño* de *Cesures*".
Salteado de verduras e setas do mercado ao *wok* con gambas vermellas.
As primeiras brevas da horta do cura con lascas de xamon *joselito*.

Como segundos pratos para escoller.

Paletilla de cordeiro de aldea asado no bo gusto de don *Álvaro*.
O noso arroz negro con calamar de poteira e gambas vermellas.
Sardiñas de *Rianxo* asadas sen espiñas con pementos de *Herbón*.
"Bifé" de Atún ao punto con patacas novas confitadas e tximiturri.

Para rematar.

Festival larpeiro como gustaba de rematar don *Álvaro Cunqueiro*.
Picotas XXL do *Bierzo*.
Os nosos sorbetes do día (mandarina ou limón verde)

Co menu...

copas de viño tinto *Ébano D.O ribera del duero* colleita do 2008.
Augas de Cabreiroá, natural e a "magma".
Fogazas do noso pan artesán de trigo do país.

Para rematar un café *Nespresso*, gran cru, selección da Casa dos Martínez

Prezo por comensal 27 €

