

menú

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPATIR

MIXTAS DE IBÉRICOS, JAMÓN, CHORIZO,
SALCHICHÓN, CAÑA LOMO IBÉRICO Y QUESO
CURADO DE OVEJA
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO CON
GULAS Y LANGOSTINOS
PULPO A LA PLANCHA CON CACHELOS

SEGUNDOS A ELEGIR

ENTRECOT DE TERNERA 400 GR. APROX.
MERLUZA A LA GALLEGA

POSTRES

TARTA DE QUESO DE LA ABUELA
TARTA DE CHOCOLATE
TARTA DE ZANAHORIA

BEBIDAS

AGUA, REFRESCO, CERVEZA
VINO (RIOJA, RIBERA O BLANCO)

la cocina de
apolo
restaurante

