

# Menú Festivo/eventos

La Casón<sup>Restaurante</sup>

45 € /persona

## APERITIVO

Croquetas de ibérico y cecina

## ENTRANTE

Langostinos a la plancha con salsa de tártara

## PRIMEROS

Cecina de León con membrillo, rúcula y parmesano  
Cilindro de micuit, queso de cabra y manzana caramelizada

Arroz negro con zamburiña y ali-oli

Lacón con pimientos asados y tres quesos

Garbanzos con pulpo y gambas al ajillo

Chipirones a la plancha con mahonesa de su tinta

Canelones de crepe con rabo de toro “alla arrabiata”

## SEGUNDOS

Carrilleras de ibérico con salsa de vino tinto

Entrecot de ternera gallega a la pimienta

Solomillo de cerdo ibérico al queso de cabra y pera

Cachopo de ternera con cecina y queso de Ulloa especiado

Bacalao en cazuela con patata cocida y pisto

Rape confitado con mahonesa de anchoas

Lubina a la espalda con brochera de langostinos

## VINO

Blanco Godello y Tinto Crianza D.O. Bierzo

## POSTRE

Copa de cava, café e infusiones