

Menú Festivo/eventos

La Casón^{Restaurante}

45 € /persona

APERITIVO

Croquetas de ibérico y cecina

ENTRANTE

Langostinos a la plancha con salsa 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 de ajos tostados
Lacón con pimientos asados y tres quesos
Garbanzos con pulpo y gambas al ajillo
Chipirones a la plancha con mahonesa de lima
Canelón de crepe y estofado de rubia gallega “alla arrabiata”

SEGUNDOS

Entrecot de ternera a la pimienta
Carrilleras de ibérico con salsa de vino tinto
Cachopo de ternera con cecina y queso de Ulloa
Solomillo de ibérico con salsa de cerveza negra y pera
Rape con salsa de anchoas, pimiento y aceituna negra
Merluza con langostinos y almejas en salsa verde
Bacalao con salsa de pimientos asados, patata cocida y pisto

VINO

D.O. Bierzo: Blanco Godello y Tinto Mencía

Postre, cafés e infusiones