

Menú Experiencia Gastronómica Ferreiro



C/ del Aviador Zorita, 32

Tfno. Reservas 91 553 93 42

czorita@restauranteferreiro.com

APERITIVO :

- Chupito de Crema de Verduras Naturales de Temporada
- Bocadito de Ensaladilla Rusa Ferreiro con Migas de Bonito del Norte
- Bollito Horneado Relleno de Chorizo Asturiano

DE ENTRADA (POR PERSONA) :

- Pastel de Cabracho con Mayonesa de Alcaparras y Tostas de Pan Caliente
- Maridaje opcional: Cava Rosado Elissya Brut Nature (D.O. Penedés)*

DE PRIMER PLATO(POR PERSONA):

- Verdinas del Valle de Ardisana con Carabineros y Marisco
- Maridaje opcional: Vino Blanco Blanca Peña (D.O. Rueda)*

DE SEGUNDO PLATO (POR PERSONA):

- Lomo de Merluza de Pincho de Cudillero a la Sidra con Manzana, Almejas y Langostinos
- Maridaje opcional: Vino Blanco Finca Sobreira (D.O. Rías Baixas)*

DE TERCER PLATO (POR PERSONA):

- Jarrete de Cordero Lechal Asado al Estilo de Sepulveda con Patatas Fritas en Daditos y Pimientos
- Maridaje opcional: Vino Tinto Arrocal (D.O. Ribera del Duero)*

DE DULCE (POR PERSONA):

- Arroz con Leche al Estilo Asturiano con su Capa de Azúcar Caramelizada
- *Mini Sorbete de Limón al Cava Brut Nature**

Café e Infusión
Dulces de la Casa

Opción de menú escogida:

Número de personas:

ID de transacción Paypal: _____

(Se encuentra en la parte superior derecha del email de Paypal recibido tras la compra)

Bajo previa reserva, menú para mesas completas. No se puede compartir menú.

***incluido Aguas Minerales, Refresco o Cerveza de Aperitivo de Bienvenida**