

LEIRÓN restaurante

“Menú Celiaco y sin Lactosa”

PRIMER PLATO

Carpaccio de Lacón

Mejillones en escabeche

—

Zamburiñas a la plancha con emulsión de eneldo

Croquetas de jamón con patata paja (aptas)

SEGUNDO PLATO

Adaptaremos el pescado o carne elegido para el resto del grupo, cambiándole la receta si fuese necesario.

POSTRE

Macedonia de frutas naturales
con helado de manzana verde

BODEGA

D.O Rías Baixas / D.O Ribera del Duero

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café y licores de aguardiente