

# El Llagarín de Granda



**PARA HACER UNA CELEBRACIÓN O UNA COMIDA TENEMOS LOS SIGUIENTES MENÚS:**  
(INCLUYEN EL POSTRE, VINO RUEDA, RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO, CAFÉ Y LICOR)

MENÚ	CONTENIDO	€ POR PERSONA
1	Al centro la mesa: ensalada templada de chipirones y llangostinos. Pa empezar: platu de xamón ibéricu de bellotes por persona. Pa después: sobrellombu de gochu ibericu fechu na chapa	25,95€
2	Pa empezar: platu de xamón ibéricu de bellotes por persona. Pa después: sopa de mariscu. Pa finir: 1/2 cachopu Llagarín por personade mas de 500grs	29,95€
3	Al centro la mesa: pate de cabrachu. Pa empezar: entremeses fríos y calientes. Pa después: chuletillas de lechazin feches na chapa.	26,95€
4	Pa empezar: platu de llangostinos fechos na chapa por persona. Pa después: sopa de mariscu. Pa finir: entrecu de buey de más de 500gr. fechu na chapa por persona.	29,95€
5	Pa empezar: Platu de mariscu fechu na chapa con : mediu bugre, almejes, llangostinos y cigales. Pa después: entrecu de buey fechu na chapa por persona.	34,95€
6	Pa empezar: cecina de buey con quesu de cabra por persona. Pa empezar: crema de nécores con currusquinos. Pa finir: lechazin de castilla fechu nel fornu	26,95€
7	Al centro la mesa: calamares frescos, croquetes de xamón ibéricu y pate de cabrachu. Pa después: 1/2 cachopo Llagarín por persona de más de 500grs.	25,95€
8	Al centro la mesa: ensalada templada de setes silvestres y llangostinos. Pa empezar: platu de xamón ibéricu de bellotes por persona. Pa después: sobrellombu de buey fechu na chapa por persona.	27,95€
9	Al centro la mesa: surtidu de ibéricu de bellotes y sartén de huevos esgonciaos con gules y llangostinos Pa después: Chuleta de ternera fecha na chapa por persona +de 500grs.	25,95€
10	Al centro la mesa: ensalada de quesos asturianos. Pa empezar: platu de llangostinos fechos na chapa por persona. Pa después: merluza del pinchu a la sidra.	26,95€