

El Llagarín de Granda



COMIDAS DE EMPRESA 2018

(TODOS LOS MENÚS LLEVAN DE BODEGA:
BLANCU DE ALBARIÑO Y RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO, CAFÉ Y LICOR)

MENÚ 1

AL CENTRO LA MESA: SURTIDU IBÉRICU DE BELLOTES CON QUESU MANCHEGO Y
CURRUSQUINOS DE PAN

PA EMPEZAR: ENSALADA TEMPLADA DE XIPIRONES Y LLANGOSTINOS

PA DESPUÉS: LECHAZIN DE CASTILLA FECHU NEL FORNU

DE LLAMBER: TARTA DE QUESU FECHA NEL FORNU Y ACOMPAÑADA DE XELAU
DE NATA Y MERMELADA DE FRUTOS ROXOS

26.95€ POR PERSONA

MENÚ 2

AL CENTRO LA MESA: TABLÓN ENTREVENU DE QUESOS ASTURIANOS Y
EMBUTIU

PA EMPEZAR: CREMA DE NÉCORAS CON CURRUSQUINOS

PA DESPUÉS: ½ CACHOPU LLAGARIN + DE 500GR. FECHU CON CARNE DE
TERNERA ASTURIANA

DE LLAMBER: COULAN DE XOCOLATE NEGRO CON XELAU DE LIMÓN

28.95€ POR PERSONA

MENÚ 3

AL CENTRO LA MESA: PATE DE CABRACHU Y CALAMARES FRESCOS

PA EMPEZAR: PULPU FECHU NEL BRASERU CON CACHELOS

PA DESPUÉS: ENTRECO DE BUEY + DE 500GR. FECHU NA CHAPA

DE LLAMBER: TARTA DE LA GÜELA CON XELAU DE TURRON

29.95€ POR PERSONA

MENÚ 4

AL CENTRO LA MESA: CECINA DE BUEY CON QUESU DE CABRA Y ENSALADA DE
XAMON IBERICU

PA EMPEZAR: SOPA DE MARISCU

PA DESPUÉS: MERLUZA DEL PINCHU A LA SIDRA

DE LLAMBER: TARTA DE TIRAMISÚ CON XELAU DE XOCOLATE

30.95€ POR PERSONA