

El Llagarín de Granda



COMIDAS DE EMPRESA 2019

(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

27.95€ POR PERSONA

MENÚ 2

AL CENTRO LA MESA: TABLÓN ENTREVENAU 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

29.95€ 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 CARNE ROXA + 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: LOMOS DE BACALAO A LA SIDRA

DE LLAMBER: TARTA DE TIRAMISÚ CON XELAU DE XOCOLATE

30.95€ POR PERSONA

ESTOS MENÚS SON MERAMENTE ORIENTATIVOS.

SI QUIERE COMBINARLOS O CONFECCIONAR UNO A SU GUSTO, NO DUDE EN LLAMARNOS.