

El Llagarín de Granda



PARA HACER UNA ESPICHA TENEMOS LOS SIGUIENTES MENÚS QUE SON,
COMO MÍNIMO, PARA 6 PERSONAS.

(INCLUYEN EL POSTRE Y LA BEBIDA: SIDRA, VINO DE LA CASA, CERVEZA DE BARRIL, SANGRÍA DE SIDRA Y AGUA)

MENÚ	CONTENIDO	€ POR PERSONA
1	Tabla de embutidos del Llagarín Croquetas caseras de jamón ibérico Calamares de potera fritos Sartén de morcilla matachana con huevos y patatas Tortilla de patata Pollo al ajillo Huevos cocidos Plato de postres variados de la casa	16,00 €
2	Tablón de queso asturiano Chipirones fritos Sartén de huevos con picadillo casero Tortilla de patata Huevos cocidos Escalopines al queso cabrales Plato de postres variados de la casa	16,00 €
3	Pimientos de piquillo con queso de Vidiago y anchoas Tortilla de patata Croquetas caseras de jamón ibérico Sartén de huevos con gulas y langostinos Ensalada verde Costillas al ajillo Huevos cocidos Plato de postres variados de la casa	16,00 €
4	Cecina de León con queso de cabra Tabla de tortos variados Tortilla de patata Lacón con patatas Entrecot de carne roxa troceado Huevos cocidos Plato de postres variados de la casa	18,00 €
5	Tabla entrevenada de quesos y embutidos asturianos Calamares de potera fritos Tortilla de patata Lacón con patatas Cachopo grande de ternera Llagarín troceado Huevos cocidos Plato de postres variados de la casa	18,50 €
6	Tabla de tortos variados Tortilla de patata Chipirones fritos Pastel de cabracho Tabla de quesos asturianos Entrecot de carne roxa troceado Huevos cocidos Plato de postres variados de la casa	19,50 €

ESTOS MENÚS SON MERAMENTE ORIENTATIVOS.
SI QUIERE COMBINARLOS O CONFECCIONAR UNO A SU GUSTO, NO DUDE EN LLAMARNOS.