

# El Llagarín de Granda



## MENÚS COMIDA DE EMPRESA 2021

(TODOS LOS MENÚS LLEVAN DE BODEGA:

BLANCU DE ALBARIÑO Y RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO Y CAFÉ)

### 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:* LECHACÍN DE CASTILLA FECHU NEL FORNU

*DE LLAMBER:* TARTA DE QUESU AFUEGA'L PITU FECHA NEL FORNU,  
ACOMPAÑADA DE XELAU DE NATA Y MERMELADA DE FRUTOS ROXOS

**31.95€ POR PERSONA**

### MENÚ 2

*AL CENTRO LA MESA:* TABLÓN ENTREVENAU DE EMBUTÍOS Y QUESOS  
ASTURIANOS

*PA EMPEZAR:* CREMA DE NÉCORES CON CURRUSQUINOS

*PA DESPUÉS:* ½ CACHOPU LLAGARIN (+ DE 500GR.)

*DE LLAMBER:* CULAN DE XOCOLATE NEGRO CON XELAU DE LIMÓN

**31.95€ POR PERSONA**

### MENÚ 3

*AL CENTRO LA MESA:* PATE DE CABRACHU Y CALAMARES DE POTERA

*PA EMPEZAR:* PULPU FECHU NEL BRASERU CON CACHELOS

*PA DESPUÉS:* ENTRECÓ DE CARNE ROXA (+ DE 500GR.) FECHU NA CHAPA

*DE LLAMBER:* TARTA GÜELA CON XELAU DE TURRÓN

**31.95€ 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

**33.95€ POR PERSONA**

ESTOS MENÚS SON MERAMENTE ORIENTATIVOS.

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

ES NECESARIO ENCARGAR Y RESERVAR CON 10 DÍAS DE ANTELACIÓN (COMO MÍNIMO)