

El Llagarín de Granda



PARA HACER UNA ESPICHA TENEMOS LOS SIGUIENTES MENÚS QUE SON,
COMO MÍNIMO, PARA 10 PERSONAS.

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

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	21,95 €
2	Tablón de queso asturiano Croquetas caseras de jamón ibérico Sartén de huevos con picadillo casero Tortilla de patata Huevos cocidos Escalopines al queso cabrales Plato de postres variados de la casa	21,95 €
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	21,95 €
4	Cecina de León con queso de cabra Tablón de tortos variados Tortilla de patata Lacón con cachelos Entrecot de carne roxa troceado Huevos cocidos Plato de postres variados de la casa	23,95 €
5	Tabla entrevenada de quesos y embutidos asturianos Calamares de potera fritos Tortilla de patata Lacón con cachelos Cachopo grandón del Llagarín Huevos cocidos Plato de postres variados de la casa	24,95 €
6	Tabla de tortos variados Tortilla de patata Calamares de potera fritos Pastel de cabracho Tabla de quesos asturianos Entrecot de carne roxa troceado Huevos cocidos Plato de postres variados de la casa	19,50 €

INCLUYEN BEBIDA: SIDRA, VINO DE LA CASA, CERVEZA DE BARRIL, SANGRÍA DE SIDRA O AGUA

ESTOS MENÚS SON MERAMENTE ORIENTATIVOS.

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

El Llagarín de Granda



PARA HACER UNA CELEBRACIÓN O UNA COMIDA TENEMOS LOS SIGUIENTES MENÚS:

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

MENÚ	CONTENIDO	€ POR PERSONA
1	Al centro la mesa: ensalada templada de xipirones y llangostinos. Pa empezar: platu de xamón ibéricu de bellotes por persona. Pa después: sobrellombu de gochu ibericu de bellotes fechu na chapa	29,95€
2	Pa empezar: platu de xamón ibéricu de bellotes por persona. Pa después: sopa de mariscu. Pa finir: 1/2 cachopu Llagarín por persona (+ de 500grs.)	31,95€
3	Pa empezar: platu de llangostinos fechos na chapa por persona. Pa después: sopa de mariscu. Pa finir: entrecó de carne roxa (+ de 500grs.) fechu na chapa por persona.	31,95€
4	Pa empezar: Platu de mariscu fechu na chapa con: mediu bugre, almejes, llangostinos y cigales. Pa después: entrecó de carne roxa fechu na chapa por persona.	40,95€
5	Pa empezar: cecina de León con quesu de cabra por persona. Pa empezar: crema de nécores con currusquinos. Pa finir: lechacín de Castilla fechu nel fornu	33,95€
6	Al centro la mesa: calamares de potera, croquetes de xamón ibéricu y pate de cabrachu. Pa después: 1/2 cachopo Llagarín por persona (+ de 500 grs.)	28,95€
7	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 gochu ibéricu de bellotes fechu na chapa	31,95€
8	Al centro la mesa: surtidu de embutiu ibéricu y sartén de güevos esgonciaos con gules y llangostinos Pa después: Chuleta de ternera fecha na chapa por persona (+ de 500 grs.)	29,95€
9	Al centro la mesa: ensalada de quesos asturianos. Pa empezar: platu de llangostinos fechos na chapa por persona. Pa después: lomos de bacalao a la sidra.	33,95€

INCLUYEN BEBIDA: SIDRA, VINO DE LA CASA, CERVEZA DE BARRIL, SANGRÍA DE SIDRA O AGUA

ESTOS MENÚS SON MERAMENTE ORIENTATIVOS.

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

 CARRETERA GENERAL DE SANTANDER, 64 - GRANDA / SIERO - TELÉFONO: 615 39 00 69 / 985 79 30 99
 TAMOS EN FACEBOOK.COM/ELLLAGARINDEGRANDA  Y EN INSTAGRAM: LLAGARINDEGRANDA