

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	25,95 €

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.