

El Llagarín de Granda



MENÚ COMIDA DE EMPRESA 2022

(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,
ACOMPÑADA DE XELAU DE NATA Y MERMELADA DE FRUTOS ROXOS

33.95€PORPERSONA

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

33.95€PORPERSONA

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

33.95€PORPERSONA

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

35.95€PORPERSONA

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)