CASA OBDULIA
by Slam

MENÚ SELECTO

ENTRANTES A COMPARTIR (1 cada 4)

Gilda de anchoa del cantábrico
Anchoa del cantábrico, piparra y aceituna

Jamón Ibérico Enrique Tomás
Selección de jamón ibérico Enrique Tomás cortado a mano

Pan de coca con tomate y avoe
Pan de coca crujiente, tomate fresco y un toque de aceite de oliva

Croquetas Casa Obdulia
De jamón Ibérico, cremosas por dentro y crujientes por fuera

Steak tartar de wagyu y yema curada
Wagyu cortado a cuchillo, aliño clásico de la casa y yema de huevo curada

PLATOS PRINCIPALES

Pollo relleno a la catalana
Pollo relleno, ciruelas, piñones y salsa de su propio rustido

Rodaballo a la brasa con ajada gallega
Rodaballo a la brasa, patata panadera y ajada tradicional gallega

Arroz seco de gamba roja
Arroz intenso de fondo marinero y gamba roja

Magret de pato de gamba roja
Magret de pato rosado, pera cocinada al vino y reducción de ratafía

CASA OBDULIA
by Slam

POSTRES A ESCOGER

Flan cremoso de la casa
Nuestro flan de vainilla, de textura cremosa, caramelo tradicional y nata

Tarta de Santiago
Elaboración artesanal de almendra, siguiendo la receta tradicional gallega

Yogur con confitura de frutos rojos
Yogur de textura suave acompañado de confitura de frutos rojos

Fruta fresca
Fruta de temporada seleccionada y presentada al momento

Incluye

Café, agua y refresco o copa de cerveza o botella de vino cada 4 "Terras Gauda / Arienz tinto"

PRECIO 59,90€ POR PERSONA

Mínimo 10 personas