

GARCIA ROBATA

• TERRA MAR E LUME •

ENTRANTES

- Tabla de Ibéricos de bellota
(chorizo, salchichón, paleta, lomo o cecina)
- Cazuela al ajillo hecha en horno de brasa
(Gambas, gulas, setas y huevo con pan a la brasa)

PRIMEROS

- Mejillones de la Ría al horno de brasa
- Gambón Nº1 a la brasa

SEGUNDOS

- Chuletón de ternera gallega certificada madurada en cámara Dry Ager y sellado en horno de brasa para acabar en la mesa a la piedra
- Guarniciones: Patata frita con piel y romero, patatas asadas con alioli y pimientos confitados a la brasa

POSTRES

- Postre típico variado hecho a la brasa

BEBIDAS

- Vinos D.O.
- Refrescos, Agua, café y chupito de licores gallegos

MENÚS 2025

Menú Básico * 45,00 €

* Consultar marca D.O. (Una botella de vino cada dos personas)

* Hora comidas/cenas a las 14:00 y a las 22:00. (Espera máxima 15 min. para empezar a servir)

* Los menús no incluyen las bebidas antes o después de la comida/cena.

* Cambio: Menú con pescado o vegetariano + 5 euros.

* La empresa cobrará todos los menús concertados si no se anulan 48 horas antes.

* Para señalar la reserva será necesario realizarse 48 horas antes (menús mínimo 7 personas) y se solicita el pago mínimo de 10 euros por persona en la siguiente cuenta:

Entidad bancaria: SumUp Limited. IBAN: IE98 SUMU 9903 6511 3456 31

Para que la reserva sea confirmada, mandar justificante de pago al Whatsapp +34 646 630 521

* **IMPORTANTE: Si se requiere factura, será necesario solicitarla en el momento del pago. No se emitirán facturas de forma posterior.**

GARCIA ROBATA

• TERRA MAR E LUME •

ENTRANTES

- Tabla de Ibéricos de bellota (chorizo, salchichón, paleta, lomo)
- Cazuela al ajillo hecha en horno de brasa (Gambas, gulas, setas y huevo con pan a la brasa)
- Carpaccio de chuletón de vaca con aceite de trufa blanca y queso Comté

PRIMEROS

- Mejillones de la Ría al horno de brasa
- Gambón Nº1 a la brasa

SEGUNDOS

- Chuletón de vaca de menos de 400kg (vaca sidrería novillo) madurado en cámara Dry Ager y sellado en horno de brasa para acabar en la mesa a la piedra
- Guarniciones: Patata frita con piel y romero, patatas asadas con alioli y pimientos confitados a la brasa

POSTRES

- Postre típico variado hecho a la brasa

BEBIDAS

- Vinos D.O.
- Refrescos, Agua, café y chupito de licores gallegos

MENÚS 2025

Menú *55,00 €

* Consultar marca D.O. (Una botella de vino cada dos personas)

* Hora comidas/cenas a las 14:00 y a las 22:00. (Espera máxima 15 min. para empezar a servir)

* Los menús no incluyen las bebidas antes o después de la comida/cena.

* Cambio: Menú con pescado o vegetariano + 5 euros.

* La empresa cobrará todos los menús concertados si no se anulan 48 horas antes.

* Para señalar la reserva será necesario realizarse 48 horas antes (menús mínimo 7 personas) y se solicita el pago mínimo de 10 euros por persona en la siguiente cuenta:

Entidad bancaria: SumUp Limited. IBAN: IE98 SUMU 9903 6511 3456 31

Para que la reserva sea confirmada, mandar justificante de pago al Whatsapp +34 646 630 521

* **IMPORTANTE: Si se requiere factura, será necesario solicitarla en el momento del pago. No se emitirán facturas de forma posterior.**

GARCIA ROBATA

• TERRA MAR E LUME •

ENTRANTES

- Tabla de Ibéricos de bellota (chorizo, salchichón, paleta, lomo)
- Cazuela al ajillo hecha en horno de brasa (Gambas, gulas, setas y huevo con pan a la brasa)
- Carpaccio de chuletón de vaca con aceite de trufa blanca y queso Comté
- Cecina de Buey Cebón

PRIMEROS

- Mejillones de la Ría al horno de brasa
- Gambón Nº1 a la brasa
- Vieira del Pacífico XXL (Zamburiña)

SEGUNDOS

- Chuletón de vaca vieja de más de 400kg (frisona, mestiza o rubia gallega) madurado en cámara Dry Ager y sellado en horno de brasa para acabar en la mesa a la piedra
- Guarniciones: Patata frita con piel y romero, patatas asadas con alioli y pimientos confitados a la brasa

POSTRES

- Postre típico variado hecho a la brasa

BEBIDAS

- Vinos D.O.
- Refrescos, Agua, café y chupito de licores gallegos

Menú Premium *75,00 €

* Consultar marca D.O. (Una botella de vino cada dos personas)

* Hora comidas/cenas a las 14:00 y a las 22:00. (Espera máxima 15 min. para empezar a servir)

* Los menús no incluyen las bebidas antes o después de la comida/cena.

* Cambio: Menú con pescado o vegetariano + 5 euros.

* La empresa cobrará todos los menús concertados si no se anulan 48 horas antes.

* Para señalar la reserva será necesario realizarse 48 horas antes (menús mínimo 7 personas) y se solicita el pago mínimo de 10 euros por persona en la siguiente cuenta:

Entidad bancaria: SumUp Limited. IBAN: IE98 SUMU 9903 6511 3456 31

Para que la reserva sea confirmada, mandar justificante de pago al Whatsapp +34 646 630 521

* **IMPORTANTE:** Si se requiere factura, será necesario solicitarla en el momento del pago. No se emitirán facturas de forma posterior.

MENÚS 2025

GARCIA ROBATA

• TERRA MAR E LUME •

ENTRANTES

- Tabla de Ibéricos de bellota (chorizo, salchichón, paleta, lomo)
- Cazuela al ajillo hecha en horno de brasa (Gambas, gulas, setas y huevo con pan a la brasa)
- Carpaccio de chuletón de vaca con aceite de trufa blanca y queso Comté
- Cecina de Buey Cebón
- Tabla de quesos

PRIMEROS

- Mejillones de la Ría al horno de brasa
- Gambón Nº1 a la brasa
- Vieira del Pacífico XXL (Zamburiña)

SEGUNDOS

- Chuletón de Buey Cebón madurado en cámara Dry Ager y sellado en horno de brasa para acabar en la mesa a la piedra
- Guarniciones: Patata frita con piel y romero, patatas asadas con alioli y pimientos confitados a la brasa

POSTRES

- Postre típico variado hecho a la brasa

BEBIDAS

- Vinos D.O.
- Refrescos, Agua, café y chupito de licores gallegos

Menú Deluxe *95,00 €

* Consultar marca D.O. (Una botella de vino cada dos personas)

* Hora comidas/cenas a las 14:00 y a las 22:00. (Espera máxima 15 min. para empezar a servir)

* Los menús no incluyen las bebidas antes o después de la comida/cena.

* Cambio: Menú con pescado o vegetariano + 5 euros.

* La empresa cobrará todos los menús concertados si no se anulan 48 horas antes.

* Para señalar la reserva será necesario realizarse 48 horas antes (menús mínimo 7 personas) y se solicita el pago mínimo de 10 euros por persona en la siguiente cuenta:

Entidad bancaria: SumUp Limited. IBAN: IE98 SUMU 9903 6511 3456 31

Para que la reserva sea confirmada, mandar justificante de pago al Whatsapp +34 646 630 521

* **IMPORTANTE: Si se requiere factura, será necesario solicitarla en el momento del pago. No se emitirán facturas de forma posterior.**

MENÚS 2025