



HOTEL GALICIA PALACE



MENÚ DEL DÍA

Del 31 de Marzo al 2 de Abril



ENTRANTES *STARTERS*

Ensalada templada de tomates cherry y setas

Ensalada morna de tomate cherry e cogumelos

Warm salad with cherry tomatoes and mushrooms

Macarrones con calabacín, almendra y parmesano

Macarróns con cabaciña, amendoas e parmesano

Pasta with zucchini, almonds and parmesan cheese

Crema de grelos con chorizo

Crema de grelos con chourizo

Turnip green cream soup with “chorizo”

Pulpo a feira

Polbo a feira

“Galician style” octopus

Sugerencia

+5€

SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

San Pedro al albariño con patatas panaderas

San martiño o albariño con patacas panadeiras

John Dory fish with albariño sauce and baked potatoes

Costilla barbacoa a baja temperatura con patatas delux

Costillas barbacoa a Baixa temperatura con patacas delux

Ribs in barbecue sauce slowly cooked with deluxe potatoes

Raxo con patatas fritas y pimientos de Padrón

Raxo con patacas fritas e pementos de Padrón

“Galician style” pork with french fries and green peppers from Padrón

Zarzuela de pescado y langostinos

Zarzuela de peixe e langostinos

Baked fish casserole with prawns

Sugerencia

+6€

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl

The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.

Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people

El precio del menú del día el fin de semana es de 18€ / The price of the daily menu on the weekend is 18€