MENÚ ESPECIAL
(Días 24,25,26,1,6)

PRIMEROS A COMPARTIR · *STARTERS TO SHARE*

Salpicón de Marisco especial de la casa
(Zamburiña, Gamba, Camarón, mejillón, calamar, cangrejo real, mango y gambas)
Special House Seafood Salad
(Queen scallop, prawn, shrimp, mussel, squid, king crab, mango and prawns)

Terrina de foie micuit con gelé de oporto y tostaditas
Foie Gras Micuit Terrine With Port jelly and toasted bread

Croquetas de Bogavante y gamba con mayonesa sweet chily
Lobster and Prawn CroquettesWith sweet chilli mayonnaise

Gamba Roja a la plancha con sal ahumada
Grilled Red Prawns With smoked salt

Pulpo a Feira
Pulpo a Feira: Galician-style octopus with paprika and olive oil

SEGUNDOS A ELEGIR · *MAIN COURSES CHOICE OF*

Solomillo de Ternera
Beef Tenderloin

Lubina a la espalda al estilo Orio con Gulas y verduritas
Sea Bass Orio Style With baby eels and vegetables

Espalda de Cordero lechal a la segoviana con Patata violeta
Segovian-Style Suckling Lamb Shoulder With purple potatoes

Suquet de merluza con berberechos, mejillones y gambas
Hake Suquet With cockles, mussels and prawns

POSTRES A ELEGIR · *DESSERTS CHOICE OF*

Coulant de chocolate con crema inglesa y helado de vainilla
Chocolate Coulant With crème anglaise and vanilla ice cream

Tarta de Santiago con crema inglesa y helado de turrón
Tarta de Santiago: Traditional Galician almond cake with crème anglaise and nougat ice cream

Sorbete de Fruta de la Pasión
Passion Fruit Sorbet

Tarta de queso de pistacho con salsa de frambuesa y Frutas silvestres
Pistachio Cheesecake With raspberry sauce and wild berries

BODEGA · *WINE*

Albariño de la Casa
Rioja de la Casa
Cava Palau Sola Brut Nature (Bod. Capità Vidal) - DO Cava

78€ por persona / *per person*

MENÚ FIN DE AÑO

Pulpo a Feira
Pulpo a Feira

Gambas a la Sal
Galician-style octopus with paprika and olive oil

Bogavante a la Plancha
Salt-Baked Prawns

Tournedó con Salsa de Trufa
Tournedos with Truffle Sauce

Coulant con Frutos silvestres o Sorbete de Mandarina
Chocolate Coulant with Wild Berries or Mandarin Sorbet

BODEGA · *WINE*

Albariño de la Casa
Rioja de la Casa
Cava Palau Sola Brut Nature (Bod. Capità Vidal) - DO Cava

Cafés, Cupitos y Orujos
Coffee, Digestifs and Orujos

Uvas de la Suerte y Cotillón
Twelve Grapes for Good Luck and Party Favors

110€ por persona / *per person*



can Lampazas

PULPERÍA - BRASERÍA

Av. del Paral lel, 159· 08004 (Bcn) · Reservas telf: 93 853 89 79

MENÚS NAVIDAD