

El Menú Olas de Rosas comienza con el Cóctel, que consta de estos 11 aperitivos:



Jamón Iberico de Bellota
D.O. Dehesa de Extremadura



Brocheta de pupo
a la gallega



Cuchareta de mejillón con emulsión de vinagreta



Cucharetas de melón
con salmón



Saquitos crujientes

de picadillo y huevo



Tosta de gulas y gambas
sobre cama de ali-oli



Volován de morcilla de Burgos con piñones



Tosta de sobrasada y
miel



Chupitos
de gazpacho



Croquetas caseras
de boletus



Prueba de queso amarrizado con alioli de trufa fresca. De combinación de ingredientes. Primer plato
η Socialmente hablando, por los estudios, los platos sacados del sorbete, la tarta



Ensalada crujiente de rape y langostinos



Sorbete de limón



Solomillo de ternera de aliste con setas y hongos



Tarta nupcial con helado



Café y licores



Bar de café y licores, con un ambiente acogedor y una selección de bebidas refrescantes. Detenido en la zona de Ribeira del Tago, en un entorno histórico y cultural de gran importancia. Para más información, consulte el sitio web de la empresa o llame al teléfono de atención al cliente.