

MENÚ “MY WAY” 14 - 17 d'abril de 2026

Cuidem de Vostè !!! Cuina Sana i de veritat

2 ENTRANTS (1 FRED + 1 CALENT) + 1 SEGON + 1 POSTRE

1 ENTRANT FRED A TRIAR

Espatlla de Pernil Ibèric (Suplement 1,00€)
Carpacci de gambes amb la seva pròpia maionesa i espàrrecs (Suplement 2,00€)
Salmorejo cordovès, encenalls de pernil i ou
Llagostins cuits amb salsa tàrtara

1 ENTRANT CALENT A TRIAR

Vieires a la menière de confitats (Supl. 2,00€)
Navalles a la planxa (Supl. 1,00€)
Muscos de Galicia en salsa marinera
Llagostins al wok amb verdures

1 SEGON A TRIAR ENTRE:

Carns

Entrecot de vedella a la planxa amb patates baby rostides

Filet de vedella, salsa al Porto i verduretes (Supl. 5,00€)

Mariscs

Escamarlans a l'estil Ferrol (Supl. 2,50€)

Gambes a la planxa (Supl. 5,00€)

Arrossos i Paelles (Mínim 2 Persones)

Paella del Senyoret

Arròs de conill, cargols i verdures (Supl. 2,50€)

Peixos

Orada de ració al forn (Supl. 4,00€)

Tataki de tonyina bluefin, sèsam negre i guacamole (Supl. 4,00€)

Bacallà, pèsols, tripa de bacallà

Calamars a la planxa, patata, all i julivert

Plat de Barca de Pescadors

Lluç en salsa verda, cloïsses i carxofes

1 POSTRES A TRIAR

Pastís de formatge i el seu cruixent
Sopa de fruites del bosc amb gelat de vainilla
Carpaccio de pinya, gelat de coco i festucs
Sorbet de llimona al cava

Preu per Persona (Begudes a part) 30,00€ IVA INCLÒS

***A la nostra web www.elcangrejoloco.com pot consultar el Menú My Way de cada dia

Pa sense gluten 2,50€ per persona.