



MENÚ SAN VALENTÍN

Aperitivo

Carpaccio de gambón con vinagreta de cítricos

Vieira de Cambados en crema de su coral

Pescado

Salmonetes de roca con espaguetis de mar (algas)

Para limpiar el paladar

Sorbete especial San Valentín

Carne

Entrecote con verduritas, crema de patata roja y remolacha

Postre

Capricho de calabaza y bica con sésamo y chocolate blanco

Bodega Davila

Vino blanco D.O. Albariño

Vino tinto D.O. Rioja

Cervezas, refrescos y café

Precio por persona: 50€ (IVA INCLUIDO)

- ❖ En Restaurante Davila damos mucha importancia a la materia prima de gran calidad, abasteciéndonos siempre con los mejores productos de Galicia, apoyando así nuestra economía local y poniendo en valor el gran trabajo de nuestros **marineros, agricultores y ganaderos**
- ❖ Todos los mariscos tipo cigala, bogavante, centolla, nécora etc. Solamente los adquirimos vivos.
- ❖ Todos los bivalvos los adquirimos vivos y directamente de las depuradoras locales de la Ría de Vigo.
- ❖ Todos los pescados con los que trabajamos son salvajes y adquiridos directamente en las lonjas de Vigo, Cangas, Moaña y alrededores.

La recepción de estos menús no supone la reserva del evento.



Bajo petición expresa del cliente el restaurante podrá mantener una pre-reserva de 48 horas a la que seguirá una entrega a cuenta como señal, para confirmar la reserva en firme.

36208 VIGO (PONTEVEDRA) Muelle de reparaciones de Bouzas s/n

Código postal 36208-Tfno: **(+34) 986 11 44 46**

www.restaurantedavila.com – restaurante@davilasport.es