

MENÚ LITERARIO

ÁLVARO CUNQUEIRO

*El autor en referencia es **Álvaro Cunqueiro**, escritor gallego el cual fue el primero en recoger las recetas más relevantes de Galicia, su primer libro con referencia a la gastronomía gallega es “cociña galega”, la primera edición de dicho libro data del 1973 después se han hecho varias ediciones más, así como otros distintos libros y reediciones de los mismos.*

-Aperitivo de bienvenida del Chef

Entrante frío

La costa; tratado como un salpicón; bogavante *txangurro* y pulpo de la ría, espagueti de mar nube de oricios y caviar de aove.

-Entrante caliente:

El mar y la tierra; habas de Lourenzá en texturas moluscos gelificados y velo de ajada gallega.

-Pescado:

Cabracho frito con sus escamas crujientes puré de apio nabo flores y crujientes.

-Carne:

Capón de pueblo guisado como nuestras abuelas en terrina, con sus patatitas, foie y verduritas glaseadas al PX.

-Prepostre:

La floridita con su puro de chocolate y humo.

-Postre:

Milhojas caramelizadas, membrillas, requesón dulce y burbujas nitro de tetilla.