



RESTAURANTE
ALAMEDA
XXI

BA
CA
LA
O

*Fornadas del
Bacalao
Noruego*

BACALAO

Jornadas Gastronómicas del Bacalao Noruego
Norwegian Cod Gastronomic Journey

APERITIVO

MOUSSE DE FOIE DE BACALAO CON HUEVAS 4,50€
DE ARENQUE Y TOSTAS DE CEREALES
Cod foie mousse with herring roe and cereal toast

PLATOS PRINCIPALES

COCOCHAS DE BACALAO AL PIL-PIL 18€
CON LÁMINAS DE AJO NEGRO
Pil-pil cod cheeks with toasted black garlic slices

CALLOS DE BACALAO Y GARBANZOS CON 14,50€
COUS COUS DE CALABAZA Y CÉLERI
Cod tripe and chickpeas with pumpkin and celery cous cous

ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO LAMINADO 14€
CON ESCALIBADA DE VERDURAS, ERIZOS Y
TAPENADE DE OLIVAS
Warm salad cod with smoky grilled vegetables, sea urchins & olive tapenade

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON COUS COUS 20€
DE COLIFLOR Y TOMATE CONCASSE AHUMADO
Confit loin cod with cauliflower Cous cous and smoked concasse tomato

IVA NO INCLUIDO VAT NOT INCLUDED

SUPLEMENTO EN TERRAZA +10% TERRACE SUPPLEMENT +10%

RESERVAS: (+34) 986 211 140 RESTAURANTEALAMEDAXXI@GRANHOTELNAGARICOM



ALAMEDA XXI ES UN RESTAURANTE
INTEGRADO EN GRAN HOTEL NAGARI
PLAZA DE COMPOSTELA, 21 - 36201 VIGO



Hoteles Grupo
SOLVIDA
Spa & Design