

## JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL BACALAO NORUEGO

---

ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO CON SU FOIE,  
ESCALIBADA DE VERDURAS Y TAPENADE DE OLIVA 14 €  
*WARM COD SALAD WITH FOIE, SMOKY GRILLED  
VEGETABLES AND OLIVE TAPENADE*

---

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON PURÉ  
DE COLIFLOR Y TOMATE CONCASSE AHUMADO 20 €  
*COD LOIN CONFIT WITH MASHED CAULIFLOWER  
AND SMOKED TOMATO CONCASSE*

---

COCOCHAS DE BACALAO EN TEMPURA CON  
VERDURAS Y MAHONESA DE AJO BLANCO 20€  
*COD CHEEKS IN TEMPURA WITH VEGETABLES  
AND WHITE GARLIC MAYONNAISE*

---

ROLLITOS CRUJIENTES DE BACALAO  
CON PASAS Y MAHONESA DE SOJA 15€  
*CRUNCHY COD ROLLS WITH RAISINS AND SOY MAYONNAISE*

---

CALLOS DE BACALAO GUISADOS CON FABES  
DE LOURENZÁ Y SETA DE CARDO 17€  
*COD TRIPE STEW WITH "LOURENZA" BEANS AND THISTLE MUSHROOM*

10% IVA INCLUIDO 10% VAT INCLUDED

SUPLEMENTO EN TERRAZA +10% TERRACE SUPPLEMENT +10%

RESERVAS: (+34) 986 211 140

RESTAURANTEALAMEDAXXI@GRANHOTELNAGARI.COM

 NAGARI

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