



## A MENOS CUARTO

- Bolitas crujientes de Jabugo con bechamel 1,50 €
- Lengua estofada con patatines y pimientos del piquillo 1,50 €

## La Marina

- Gamba marina 1,50 €

## AL PUNTO

- Tallarines cremosos con setas y langostinos 2,00 €
- Mini tosta de solomillo con manzana y jamón de pato con crema de Oporto 2,00 €

## MESÓN DEL PUERTO

- Cazuelita de pueblo 1,50 €  
*(Pincho diseñado por los alumnos de la Escuela de Hostelería de Tapia)*
- Chipirón relleno de crema de pleurotus con salsa de oricios 1,50 €

## SIDRERÍA SAN BLAS

- Mini hamburguesa de pulpo 1,50 €
- Verdines con bacalao 1,50 €

## La Terraza

- Brandao de bacalao 1,50 €

## Chámaye EQUIS

- Salmorejo de langostinos 1,50 €  
*(Pincho diseñado por los alumnos de la Escuela de Hostelería de Tapia)*

## MAREJADA

- Pulpo al aroma de humo sobre manzana y espuma de mar 2,00 €

## PALERMO CONFITEROS

- Albóndiga de maíz con delicia de bonito y fariñas 1,80 €

## HOME MARÍN

- Chupito de chipirón encebollado con crema de hongos 1,50 €
- Contraste de dulces con queso de cabra 1,50 €

*(Pinchos diseñados por los alumnos de la Escuela de Hostelería de Tapia)*

## HOTEL Rte. SAN ANTÓN

- Patata confitada con salsa de langostinos 1,50 €
- Solomillo de ibérico a la miel de Boal con vela de sidra 1,50 €  
*(Pincho diseñado por los alumnos de la Escuela de Hostelería de Tapia)*

## IN SITU

- Delicias de jabalí, con puré de castañas 1,50 €

## SIEMPRE TANGARTE

- Tartaletas de Mouse de jamón York 1,50 €
- Fideua de bacalao al estilo Siempre Tangarte 1,50 €  
*(Pinchos diseñados por los alumnos de la Escuela de Hostelería de Tapia)*

**Sábado Día 2, actuación en directo de Jerónimo Granda, primer pase a las 12 de la noche**