

Receta

Sobre Una Base De Tradición,
Agregar Una Cucharada De Sabores
Una Pizca De Talento
Una Ramita De Presentación
Y Espolvorear Con Ilusión

El comensal se adentra e un mundo de las Sensaciones,
no solo Degustando platos elaborados
donde el protagonista es el producto,
sino también Ambiente, Decoración
Servicio....hacen de este Rincón del Museo
algo Único.

DOMUS

COCINADEORIGEN

EJEMPLO MENU EJECUTIVO

17.00 Euros (IVA Incluido)

Incluye Aperitivo, Entrante, Principal Y Postre, Pan Artesano, Café ,
Bebida Aparte.

Aperitivo del Dia

Entrante

Escabeche De Pollo de Corral

Principal

Arroz Negro con Calamar y Vieira

Postre

Brownie con Helado de Pistacho

Un Poco de Historia

El **arroz negro o arroz venere**, es un producto

*Menú de Martes a Viernes en horario de Almuerzo



Propuesta para Asociados
Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos
Industriales A Coruña

MENU EJECUTIVO 17 EUROS / BEBIDA E IVA INCLUIDO

4% DESCUENTO EN NUESTRO RESTAURANTE A LA CARTA

EVENTOS DEL COLEGIO CON GRATUIDADES

NECESARIO PRESENTAR CARNET ASOCIADO O TIKET CUÑADO

DOMUS

COCINADEORIGEN