



Propuesta de Menú Bautizo

LUCÍA FREITAS



Nuestra Chef

Reconocida con 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol, el Sol Sostenible y el Premio Chef de l'Avenir, la cocina de Lucía Freitas refleja el alma de Galicia a través de sus productos, su paisaje y sus gentes.

Cada menú es una invitación a recorrer nuestra tierra a través de los sabores, uniendo tradición, innovación y respeto por el entorno. La sostenibilidad y el vínculo con pequeñas productoras locales forman parte esencial de nuestra identidad, permitiéndonos ofrecer una experiencia que va más allá del plato.

Nuestra filosofía se fundamenta en la honestidad del producto, la sensibilidad hacia la naturaleza y la creatividad culinaria, creando momentos únicos e irrepetibles que emocionan y permanecen en la memoria.

LUCÍA FREITAS



Propuesta de Menú Bautizo

Aperitivos de bienvenida

Empanada de bacalao con pasas
Croquetas cremosas de jamón

Entrante

Almejas a la marinera

Platos principales

Rape con pilpil de piquillos
Meloso de ternera con duxelle de setas

Postre

Tarta de bautizo

Bodega

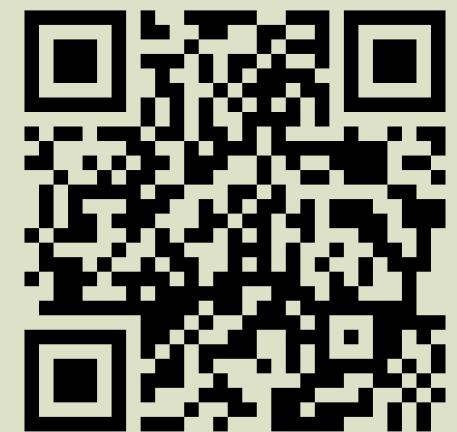
Vinos blancos y tintos seleccionados
Aguas, refrescos y café

Precio por persona: **82 € (IVA incluido)**

LUCÍA FREITAS

Contacto

Lucia Freitas
www.luciafreitas.es



LUCÍA FREITAS