

# *COCIDO DE LOS MONJES MAGISTRAL*



*Tradiciones que se desarrollan entorno al Puchero*

*Sopa la quintaesencia de la cocción*  
\*\*\*

*Costilla salada de cerdo*  
*Lacón exhausto y rendido por la cocción*  
*Oreja y morro de cien tonalidades*  
*Cachucha*  
*Exquisito chorizo cocido*  
*Grelos suavizados por la gallina*  
*Garbanzos convencidos y trabajados*  
*Cachelos con su corte parcial*  
\*\*\*

*Tradicionales Filloas*  
\*\*\*

*Pan, café de pota y vino de la casa*

**22€** *por comensal*

*Mínimo 6 personas*

**PREVIA RESERVA**

**Telf. 881 076 055**

*Lugar de Moraime, nº2 - Muxía*