



Carta de menús O Faro

<https://carta.menu>

Avenida De Garcia Barbon, 27, 36201 (Pontevedra), Spain, Vigo

<https://maps.google.es/maps?um=1&ie=UTF->

[eocode=KeMSVK1pYi8NMa09oH5a4pMI&daddr=a&ved=0ahUKEwiExPmV8tHZAhUSPVAKHQkfDE](https://maps.google.es/maps?um=1&ie=UTF-)



La **carta de O Faro** de Vigo incluye 40 platos. Promedio los **platos o bebidas en el menú** cuestan aproximadamente 6 €. Las categorías se pueden ver en la carta a continuación. Ubicado en el corazón de Vigo, este restaurante se ha ganado la recomendación de los comensales por su deliciosa cocina gallega a precios asequibles. La atención al cliente es excepcional, con un personal amable y atento que se asegura de que cada visita sea memorable. Los platos destacados incluyen un exquisito pulpo, zarzuela de mariscos y un memorable arroz con leche. Aunque a veces hay que esperar, el servicio es rápido y eficiente, incluso en las horas pico. Este acogedor lugar es ideal para disfrutar de una experiencia gastronómica auténtica que invita a regresar.

Menu La Corte Gourmet



Cotolette

COTOLETTA

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Antipasto

TARTARE

Vino

CHARDONNAY

Bevande Calde

CAFFÈ

Caffè

CORTATO

Categoria Di Ristorante

ITALIANO

Ingredienti Utilizzati

FRUTTI DI MARE

Specialità Italiane

CACIO E PEPE

FOCACCE

Portata Principale

IL SECREO IBERICO DI BELLOTA
JOSELITO 26 €

FILETTO DI SANPIETRO CON
CREMOSO DI PATATE FAVE E
PAPAYA 24 €

PICCIONE CON LAMPONI CAVOLI E
LIQUIRIZIA 30 €

Secondi Piatti

ARAGOSTA ALLA CATALANA 30 €

CUBOTTO DI FASSONA AL ROSA,
MELONE LIQUIDO, FOIE GRAS E
TIMO 24 €

LA CLASSICA COTOLETTA ALLA
MILANESE CON L'OSSO

TRANCIO DI DENTICE DEL
MEDITERRANEO, GAZPACHO E
CREME FRECHE 25 €

BLACK CODE MARINATO AL SAKE
ALLA PLANCIA 27 €

IL PICCIONE MARINATO ALLA
SAMBUCA, PESCA BIANCA E
CAFFÈ 30 €

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

ARAGOSTA

DESSERT

PASTA

CARNE

MINESTRA

PESCARE

Dessert

LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 15 €

LA TAVOLOZZA DI FRUTTA FRESCA 9 €

SORBETTO AL GIN TONIC 9 €

PISTACCHIO E LAMPONE 10 €

I TRE CIOCCOLATI 9 €

IL TIRAMISÙ 8 €

TIRAMISÙ

Menu La Corte Gourmet



Primi Piatti

LINGUINA AL PESTO DI PISTACCHIO, ROSSO DI MAZARA, CAVIALE E PROFUMO DI LIMONE	20 €
RITORNO AL FUTURO (E ALLA SEMPLICITÀ SPAGHETTONE AL POMODORO, BASILICO FRESCO DI CAPRA E MELANZANE	15 €
MACCHERONCINI AL TORCHIO CACIO PEPE E FIORI DI ZUCCA	13 €
SPAGHETTONI FELICETTI AGLIO NERO E RICCI DI MARE	16 €
RISO RISERVA SAN MASSIMO ACCIUFGE DEL CANTABRICO, LIMONE E GRUÈ DI CACAO	16 €
CHITARRINE DI CAMPOFILONE, SALSICCIA DI BRA, ROBIOLA E CIPOLLA CAMELLATA	18 €
RAVIOLI DI SCAMPI, BATTUTA DI CUORE DI BUE, PESTO DI PRA E STRACCIATELLA	19 €
RISOTTO ALLA MILANESE CON ROGNONCINO TRIFOLATO	22 €

Antipasti

LA NOSTRA CRUDITÈ DI MARE SELEZIONE DI OSTRICHE, CROSTACEI, MOLLUSCHI E CARPACCI	
LA TARTARE DI TONNO AI FRUTTI ESOTICI	17 €
PATANEGRA BELLOTA CON BURRATA E FICHI	23 €
LA BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CONDITA ALLA LIONESE	15 €
IL MUFFIN AGLI ASPARAGI E PARMIGIANO REGGIANO	11 €
POLPO CROCCANTE CON CILIEGIE ALL'ACETO E GELATO SALATO ALLA BURRATA E BASILICO	18 €
ROGNONE DI VITELLO CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA	20 €
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON MANGO, CIPOLLOTTO, BURRATA E GELATO ALLA SENAPE	20 €
TORTINO DI ZUCCHINE GIALLE, PECORINO E FIORI DI ZUCCA	13 €

La Corte Gourmet

Piazza Angelo Borroni 1 Lainate
20020, Milan, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 12:00-13:30
Martedì 12:00-13:30
Mercoledì 12:00-13:30
Giovedì 12:00-13:30
Venerdì 12:00-14:00
Sabato 19:00-20:30
Domenica 12:00-14:30

Fatto con [Piatti](#)

