

SUGERENCIAS MÁS SOLICITADAS

Menú Nº 1 “Cocido Galego”

Sopa de Cocido con Fideos

Cocido Gallego

(Tradicional Menú Gallego que se compone de diversas exquisitas carnes de ternera, pollo y cerdo lacón, costilla, panceta, chorizo, chorizos de cebolla, botillo... , acompañado de patatas cocidas, grelos y nabizas, y garbanzos.

El más demandado de nuestros clientes.

Postre: Filloas, Orejas, Queso con Dulce de Membrillo

Café y Licores (aguardiente, licor de café, licor de hierbas y crema de orujo)

Vino Tinto Mencía.

Menú N° 2 “Pollo de Corral”

Pulpo á Feira

Pollo de Corral acompañado de Patatas Doradas y Pimientos.

Postre casero

Café y Licores (aguardiente, licor de café, licor de hierbas y crema de orujo)

Vino Tinto Mencía.

Menú N° 3

Langostinos Hervidos

Centolla Hervida de la Ría

Merluza en Salsa de Gambas y Mariscos

Lacón Asado con Patatitas Doradas y Pimientos

Tarta (a convenir con el cliente) y Helado

Café y licores

Menú N° 4

Vieira al Horno Estilo Casa Grande con Virutitas de Jamón Serrano

Solomillo de Ternera con Guarnición de la Huerta

(acompañado de Patatitas Doradas y Guarnición de Verduritas)

Tarta (a convenir con el cliente) y Helado

Café y licores

Menú Nº 5

Salpicón de Marisco y Cococha de Rape

Vieira al Horno Estilo Fuentemayor

Ternera Gallega Asada con Guarnición de la Huerta o Solomillo de Ternera

Tarta (a convenir) y Helado

Café y licores

Menú N° 6

Almejas de Carril en Salsa Marinera

Lubina al Horno sobre Caviar de Berenjenas a la Albahaca

Entrecôt a la Pimienta Verde / Solomillo de Ibérico

(acompañado de Patatitas Panadera)

Tarta y Helado

Café y licores

Menú N° 7

Aperitivo variado

Rape a la Cazuela

(acompañado de Ensalada Tierna)

Pollo de Corral con Verduritas de la Huerta

(Patatitas Asadas, Pimientos Verdes y Cebollitas Confitada al Vino Tinto)

Tarta (a convenir) y Helado

Café y licores

MODIFICACIONES DEL MENÚ (a partir del Menú nº 3)

Opciones de Marisco:

Es posible añadir, eliminar o simplemente modificar algunos de los platos publicados en los menús.

Posibilidad de otros mariscos y pescados:

- *Langostinos a la Plancha o al Vapor*
- *Almejas*
- *Cigalas*
- *Centolla*
- *Buey*
- *Bogavante*
- *Cigalas*
- *Cazuela de Mariscos*

Opciones Pescado:

Se puede cambiar la Merluza de Pincho o Rape en salsa de gambas, por los diferentes tipos de pescado descritos a continuación. El precio del menú variaría según precios de mercado de estos productos. Rogamos nos consulten.

- ↗ Zarzuela de Mariscos (consultar), selección de mariscos variados*
- ↗ Dorada al horno*
- ↗ Lubina al horno o a la plancha*
- ↗ Merluza en Salsa Verde: consultar*
- ↗ Salmón a la Plancha: consultar*
- ↗ Rodaballo a la Plancha: consultar*
- ↗ Rape a la Plancha: consultar*

- ↻ Lengüado a la Plancha: consultar*
- ↻ Mero a la Plancha o al horno: consultar*

Opciones Carne:

Se puede cambiar la **Ternera Asada o el cordero asado** por los diferentes tipos de carne descritos a continuación. El precio variaría según precios de temporada. Rogamos nos consulten.

- ↻ Cordero Lechal de Burgos al Horno: consultar*
- ↻ Cabrito al Horno: consultar*
- ↻ Jarrete en su Jugo con Guarnición: consultar*
- ↻ Entrecôt a la Plancha / a la Pimienta / en Salsa de Queso Arzúa: consultar*
- ↻ Roast Beef: consultar*
- ↻ Solomillo de Cerdo a la Plancha / a la Pimienta / en Salsa de Queso de Arzúa: Consultar*
- ↻ Solomillo de Ternera*
- ↻ Perdiz al Horno: consultar*
- ↻ Lacón Asado al Horno de Panadería: consultar*

Opciones Postre:

- ↻ Tarta de Nata y Fresa: consultar*
- ↻ Tarta de Nata y Frutas: consultar*
- ↻ Tarta Selva Negra: consultar*
- ↻ Milhojas*
- ↻ Tarta Helada: consultar*
- ↻ Browni con Chocolate Caliente: consultar*
- ↻ Tarta de Queso: consultar*
- ↻ Tarta de Orujo: consultar*
- ↻ Copas de helado (consultar)*

Opciones Vino

Consultar

Opciones Cava

Incluir los siguientes Cavas en el Menú, incrementa los precios en:

- ↯ Cava Codorníu Clásico Brut: consultar*
- ↯ Cava Codorniz Gran Reserva: consultar*
- ↯ Cava Freixenet Cordón Negro: consultar*
- ↯ Cava Anna de Codorníu: consultar*
- ↯ Cava Juvé y Camps: consultar*
- ↯ Champagne Moët & Chandon: consultar*
- ↯ Consultar otras marcas*