



La pulpería  
*de Mila*



**MENÚ  
DE  
GRUPO**



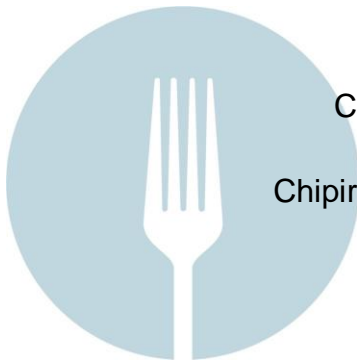
**GRUPO OTER**  
restaurantes  
[www.grupo-oter.com](http://www.grupo-oter.com)

## MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2017)

### VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA (1 plato cada 4 personas)

Tomate de la Huerta con piparra encurtida  
Empanada de la Aldea de pulpo y zamburiñas  
Tortilla melosa de patatas y cebolla pochada  
Croquetas caseras del Chef (2 Uds por persona)



#### A ELEGIR UNO

Caldeiro de arroz a la marinera limpio  
o  
Chipirones de costa a la parrilla con sal de ajo  
o  
Carrillera guisada al vino Mencía

#### EL DULCE FINAL

Tarta de almendras casera

Café Arábica e infusiones naturales  
Tejas de almendra

#### BODEGA

##### BLANCO (Magnum)

(D.O.: Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%

##### TINTO (Magnum)

(D.O.: Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%

Aguas minerales (con o sin gas)

**PRECIO POR PERSONA 37,50€**

**10% I.V.A. NO INCLUIDO**

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.

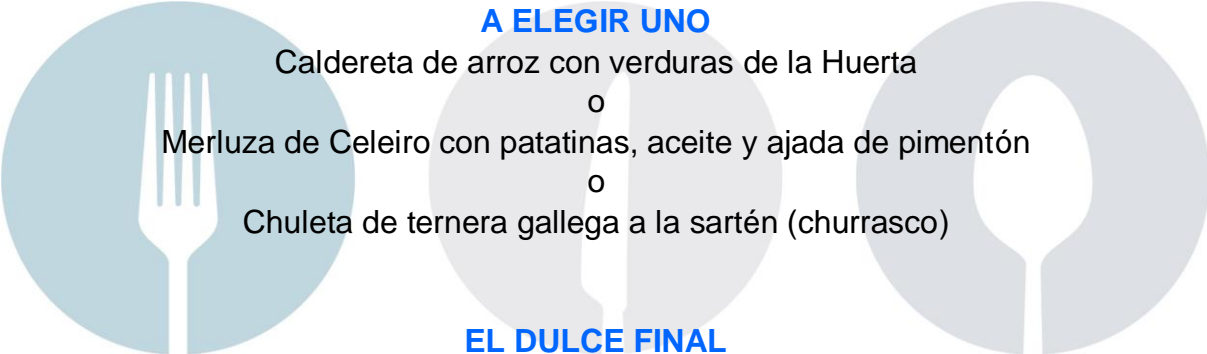
## MENÚ 2

(Válido hasta octubre de 2017)

### VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA (1 plato cada 4 personas)

Ensalada de ventresca de bonito con tomate pelado y cebolleta  
Tortilla melosa de puerros y merluza de pincho  
Buñuelos de bacalao con miel de caña (2 Uds por persona)  
Pulpo con cachelos como lo preparan en Galicia

### A ELEGIR UNO



Caldereta de arroz con verduras de la Huerta  
o  
Merluza de Celeiro con patatinas, aceite y ajada de pimentón  
o  
Chuleta de ternera gallega a la sartén (churrasco)

### EL DULCE FINAL

Filloas caseras  
("Blondas" rellenas de crema pastelera, fritas con canela y azúcar)  
Café Arábica e infusiones naturales  
Tejas de almendra

### BODEGA (A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO) Magnum

#### BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Códax - Albariño 100%.  
(D.O.: Ribeiro) Neno de Somoza - Godello 100%

#### TINTO

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal – Tempranillo 100%  
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot)

Aguas minerales (con o sin gas),  
refrescos y cervezas

**PRECIO POR PERSONA 41,50€**

**10% I.V.A. NO INCLUIDO**

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.

### **MENÚ 3**

(Válido hasta octubre de 2017)

#### **VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA (1 plato cada 4 personas)**

Fuente de gambas blancas especiales cocidas  
Zamburiñas al horno con Albariño (2 Uds. por persona)  
Alcachofas floreadas a la parrilla (2 Uds. por persona)  
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave

#### **A ELEGIR UNO**

Caldero de arroz con carabinero de Isla Cristina  
o  
Rape de tripa negra con refrito de ajo-guindilla  
o  
Entrecot de vaca gallega a la parrilla

#### **EL DULCE FINAL**

Leche frita al momento (flambeada con orujo blanco)

Café Arábica e infusiones naturales  
Tejas de almendra

#### **BODEGA (A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO) Magnum BLANCO**

(D.O.: Albariño) Martín Códax - Albariño 100%.  
(D.O.: Ribeiro) Neno de Somoza - Godello

#### **TINTO**

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%  
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal  
- Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot)

Aguas minerales (con o sin gas),  
refrescos y cervezas

**PRECIO POR PERSONA 45,00€**  
**10% I.V.A. NO INCLUIDO**

• • •  
*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su  
presupuesto.*

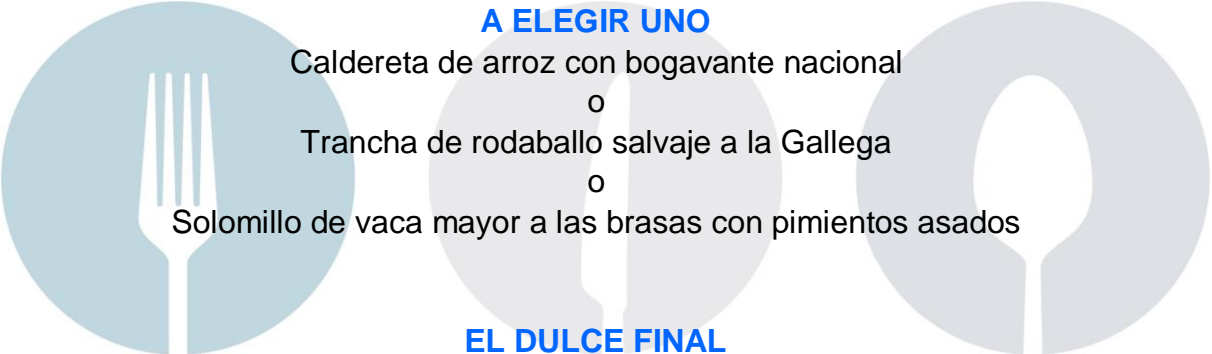
## MENÚ 4

(Válido hasta octubre de 2017)

### VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA (1 plato cada 4 personas)

Ensaladilla rusa de merluza de pincho  
Almejas de Carril a la sartén ligeramente picantes  
Fuente de carabineros de Isla a la parrilla  
Pulpo a la gallega y sus cachelos

### A ELEGIR UNO



Caldereta de arroz con bogavante nacional  
o  
Troncha de rodaballo salvaje a la Gallega  
o  
Solomillo de vaca mayor a las brasas con pimientos asados

### EL DULCE FINAL

Hojaldre de manzana con helado de vainilla  
Café Arábica e infusiones naturales  
Tejas de almendra

### BODEGA (A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO) Magnum BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Codax - Albariño  
(D.O.: Ribeiro) Neno de Somoza - Godello

### TINTO

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Mencía, Tempranillo y Bastardo  
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot)

Aguas minerales (con o sin gas),  
refrescos y cervezas

**PRECIO POR PERSONA 47,00€**

**10% I.V.A. NO INCLUIDO**

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.