



MENÚS DE GRUPO
(A partir de 8 comensales)
(Validez hasta junio de 2019)





MENÚ I

(Válido hasta junio de 2019)

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Empanada de la Aldea de pulpo y zamburiñas.
Tortilla de Betanzos (patata gallega y cebolla pochada).
Tomate de la Huerta con piparra encurtida.
Delicias de merluza a la romana con patata hilada

A ELEGIR UNO

Caldeiro de arroz a la marinera.

o

Corte de merluza de pincho a la vinagreta de estragón con verduras torneadas.

o

Entrecot de vacuno mayor a la sartén con ajo rústico.

EL DULCE FINAL

Quesada gallega con coullis de frutos silvestres.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

BODEGA

VINO BLANCO (Magnum)

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

VINO TINTO (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 45,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



MENÚ 2

(Válido hasta junio de 2019)

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Tortilla de puerros y merluza de pincño.
Buñuelos de bacalao con miel de caña (2 Uds por persona).
Ensalada de ventresca de bonito con tomate y cebolleta.
Pulpo a la Gallega con sus cachuelos.

A ELEGIR UNO

Caldereta de arroz con verduras de la Huerta.

o

Merluza de Celeiro con patatinas, aceite y ajada de pimentón.

o

Cñueta de ternera gallega a la sartén (cñurrasco).

EL DULCE FINAL

Filloas caseras

("Blondas" rellenas de crema pastelera, fritas con canela y azúcar).

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

BODEGA MAGNUM

(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)

VINO BLANCO

(D.O. Albariño) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Ribeiro) Neno de Somoza - Godello 100%.

VINO TINTO

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

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

-Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 48,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



MENÚ 3

(Válido hasta junio de 2019)

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Fuente de gambas blancas cocidas.

Zamburiñas al horno con cebolla pochada al Albariño (2 uds. por persona).

Alcachófas naturales a la parrilla (2 uds. por persona).

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

A ELEGIR UNO

Caldero de arroz con carabineros.

o

Rape de tripa negra con refrito de ajo-guindilla.

o

Solomillo de vaca gallega a la parrilla.

EL DULCE FINAL

Tocino de cielo al caramelo.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

BODEGA MAGNUM

(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)

VINO BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Códax - Albariño 100%.

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

VINO TINTO

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

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot).

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 53,50€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



MENÚ 4

(Válido hasta junio de 2019)

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gamba roja a la parrilla.

Pulpo a la gallega y sus cachélos.

Luras de potera fritas con maionesa de Albariño. (Calamares)

A ELEGIR UNO

Caldereta de arroz con bogavante nacional.

o

Tranchía de rodaballo salvaje a la Gallega.

o

Solomillo de vaca mayor a las brasas con pimientos confitados.

EL DULCE FINAL

Hojaldre de manzana y crema pastelera con helado de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

BODEGA MAGNUM

(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)

VINO BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Códax - Albariño 100%.

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

VINO TINTO

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

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

-Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 58,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.