



La pulpería
de Mila

Lagasca, 11 28001 Madrid
Tfno. 91 576 00 85
Tfno./Fax 91 577 79 24
www.lapulperiademila.com



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta agosto de 2018)



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

MENÚ I

(Válido hasta agosto de 2018)

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.
Tacos de merluza a la Romana.



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.
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 41,50€

10% I.V.A. INCLUIDO

MENÚ 2

(Válido hasta agosto de 2018)

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 cachuelos 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

Cñueta de ternera gallega a la sartén (churrasco).

EL DULCE FINAL

Fillas 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 Somozza - Godello 100%

VINO TINTO

(D.O.Ca. Ribia) 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),
cervezas y refrescos del menú.

PRECIO POR PERSONA 44,50€

10% I.V.A. INCLUIDO

MENÚ 3

(Válido hasta agosto de 2018)

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).
Alcachófas 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

Lecche frita al momento (flambeada con orujo blanco).
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),
cervezas y refrescos del menú.

PRECIO POR PERSONA 48,50€

10% I.V.A. INCLUIDO

MENÚ 4

(Válido hasta agosto de 2018)

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

Ensaladilla rusa de merluza de pincño.
Almejas de Carril a la sartén ligeramente picantes.
Fuente de carabineros de Isla a la parrilla.
Pulpo a la gallega y sus cachélos.

A ELEGIR UNO

Caldereta de arroz con bogavante nacional.

o

Trancha 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.
Dulces de la Casa.

BODEGA MAGNUM

(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)

VINO BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Codax - Albariño

(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),
cervezas y refrescos del menú.

PRECIO POR PERSONA 51,50€

10% I.V.A. INCLUIDO