



La pulpería
de Mila

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

MENÚ DE GRUPO – VALIDEZ 2022-23

MENÚ I

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Tomate de la Huerta con piparras encurtidas.

Empanada de la Aldea de pulpo y zamburiñas.

Tortilla de Betanzos (patata gallega y cebolla pochada).

Delicias de merluza a la romana con patata hilada

A ELEGIR UNO

Caldeiro de arroz a la marinera.

o

Corte de lubina al horno 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 coulés 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 57,00€

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).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.



MENÚS DE GRUPO – VALIDEZ 2022-23

MENÚ 2

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Ensalada de ventresca de bonito con tomate y cebolleta.
Buñuelos de bacalao con miel de caña (2 uds por persona).
Tortilla de puerros y merluza de pincho.
Pulpo a la gallega con sus cachelos.

A ELEGIR UNO

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

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)

VINOS BLANCOS

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.
(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

VINOS TINTOS

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.
(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 60,00€

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).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.



MENÚS DE GRUPO – VALIDEZ 2022-23

MENÚ 3

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

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

Espárragos trigueros al grill con salsa de ñoras, nueces y tomates maduros

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)

VINOS BLANCOS

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

VINOS TINTOS

(D.O. Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 65,00€

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).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.



La pulpería
de Mila

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

MENÚ DE GRUPO – VALIDEZ 2022-23

MENÚ 4

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gamba blanca de Isla Cristina a la parrilla.

Pulpo a la gallega y sus cachelos.

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

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 confitados.

EL DULCE FINAL

Soufflé de chocolate negro con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

BODEGA MAGNUM

(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)

VINOS BLANCOS

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

VINOS TINTOS

(D.O. Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 69,00€

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).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.