

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

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).

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

A ELEGIR UNO

Caldeiro de arroz a la marinera.

o

Rape de tripa negra con refrito de ajo-guindilla.

o

Lomo bajo de vacuno madurado con patatas a las finas hierbas.

EL DULCE FINAL

Quesada gallega con coulis de frutos silvestres.

Café Árábica 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 62,00€

10% IVA 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 | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ 2

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Tortilla de puerros y merluza de pincho.
Alcachofas frescas floreadas a la escama de sal. (2 unid. por persona)
Pulpo a la gallega con sus cachelos.
Delicias de merluza a la Romana con patata hilada.

A ELEGIR UNO

Caldereta de arroz con verduras y chipirones.
o
Corte de lubina de estero al horno a la vinagreta de estragón con verduras torneadas.
o
Medallones de ternera gallega en jugo de setas y ajos tiernos.

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 65,00€

10% IVA 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.

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ 3

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Ensalada de ventresca de bonito del Norte con tomate y cebolleta.

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

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

A ELEGIR UNO

Caldero de arroz con carabineros.

o

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

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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 69,00€

10% IVA 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.

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ 4

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.
Almeja salvaje de la ría de Arosa a la sartén.
Pulpo a la gallega y sus cachelos.
Lubina frita en adobo de limón.

A ELEGIR UNO

Caldereta de arroz con bogavante nacional.
o
Trancha de rodaballo a la gallega.
o
Chuleta de solomillo a la escama de sal.

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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 73,00€

10% IVA 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 abonarán 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.