La pulpería de Mila

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

MENÚ I

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Empanada de la Aldea de pulpo y zamburiñas.

Alcachofas braseadas a la escama de sal (2 Unid. P. Persona).

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 coulís de frutos silvestres.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

BEBIDAS

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 67,00€

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 2

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Tortilla de puerros y merluza de pincho.

Aguacate braseado con gamba de costa en aderezo de piñones y limón verde.

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.

BEBIDAS

SELECCIÓN VINOS

(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 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.*

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

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.

Volandeiras 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.

BEBIDAS

SELECCIÓN VINOS

(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 72,00€

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.*

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

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.

BEBIDAS

SELECCIÓN VINOS

(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 78,00€

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.*