

APERITIVOS

Seleccione seis aperitivos de la siguiente lista;

Empanada de Xoubas

Empanada de Bacalao con Pasas

Chipirones fritos

Empanada de Atún

Empanada de Zamburiñas

Croquetas caseras de Jamón y de Marisco

Tosta de Pulpo prensado

Cucharillas de Mejillones a la Vinagreta

Tosta de Solomillo Ibérico con Pimiento

Tosta de Lacón Prensado con Pimentón de la Vera

Cucharilla de Risotto con Zamburiñas

Tosta de Salmón marinado

Tosta de Chicharrones con Queso Tetilla

Chipirones encebollados

Pimientos de Herbón según temporada

Suplementos:

Brocheta de Pulpo con langostinos –4,50 €

Jamón ibérico al corte – 4,50 €

Pulpo a feira – 4,50 €



MENU Nº 1

Elegir entre:

Langostinos al vapor en dos salsas

O

*Dorada de ración o Lubina
con Patata Panadera*

*Jarrete de Ternera gallega Estofado
con Guarnición de Verduras de la huerta*

Tarta de celebración y tulipa de helado

PRECIO: 50,00 €

**Con las dos opciones (Langostinos y
Dorada) 60,00€**

MENU Nº 2

Vieiras al Horno estilo Casa Rosalía

*Parrillada de Rodaballo y Salmón con Tomate
grillé y Espárragos*

Jarrete de ternera gallega con Patata torneada

Tarta de celebración y tulipa de helado

PRECIO: 70,00 €

MENU Nº 3

*Combinado de Navajas de la Ría y
Zamburiñas a la plancha*

*Rodaballo al Horno con Espárragos a la
parrilla y Patata panadera*

*Jarrete de Ternera Gallega Estofado con
guarnición de Patata y Verduras*

Tarta de celebración y tulipa de helado

PRECIO: 75,00 €

MENU Nº 4

Almejas de Carril a la marinera

Rodaballo al Horno con Patata panadera

*Jarrete de Ternera Gallega Estofado con
guarnición de Patata y Verduras*

Tarta de celebración y tulipa de helado

PRECIO: 75,00 €



MENU Nº 5

*Combinado de Marisco
(Buey de mar y Langostinos al Vapor con dos Salsas)*

Vieiras al Horno estilo Casa Rosalía

Brocheta de Merluza con Langostinos con espárragos y patata al vapor

Jarrete de Ternera Gallega Estofado con guarnición de Patata y Verduras

Tarta de celebración y tulipa de helado

PRECIO: 80,00 €

MENU Nº 6

*Combinado de Marisco a la plancha:
Navajas de la Ría , Zamburiñas y Almejas babosas de Carril*

Parrillada de Rodaballo y Merluza con Tomate grillé , Espárragos y Patata panadera

Jarrete de Ternera Gallega Estofado con guarnición de Patata y Verduras

Tarta de celebración y tulipa de helado

PRECIO: 85,00 €

MENU Nº 7

Langostinos al Vapor con dos Salsas

Almejas de Carril a la marinera

Parrillada de Rodaballo y Rape con Tomate grillé y Espárragos

Jarrete de Ternera Gallega Estofado con guarnición de Patata y Verduras

Tarta de celebración y tulipa de helado

PRECIO: 85,00 €

MENU Nº 8

Cigalas al vapor

Vieiras al Horno estilo Casa Rosalía

Rodaballo al Horno con Patata panadera

Entrecot de ternera gallega en salsa de Setas

Tarta de celebración y tulipa de helado

PRECIO: 100,00 €



MENU Nº9

Cigalas al vapor

Almejas de Carril a la marinera

Brocheta de Merluza con Langostinos con espárragos y patata al vapor

Entrecot de ternera gallega en salsa de Setas

Tarta de celebración y tulipa de helado

PRECIO: 110,00 €

****Se puede añadir a cualquier menú un sorbete de limón, mango o mandarina. Esto tiene un suplemento de 2,50 €/menú**

Todos estos menús incluyen:

Blanco: Señorío de Lazoiro (D.O. Rías Baixas)

Tinto: Mencia Maruxa

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Café y Licores de la casa



MENU INFANTIL

*Dados de Tortilla Española
Calamares Fritos
Croquetas Caseras de Jamón*

Milanesa de Ternera o de Pollo con patatas fritas

Tarta Helada o Helados

Aguas y Refrescos

Merienda *Sándwiches variados, Minipizzas, refrescos, helados,
Chocolatinas, patatas fritas y chuches*

Precio: 30,00 €

Si desean contratar animación para los niños:

La tarifa de los monitores es :

- 120€ un monitor durante 3 horas,*
- 160€ un monitor durante 4 horas*
- 190€ un monitor durante 5 horas.*

Estas tarifas incluyen monitor-socorrista, Seguro de Responsabilidad Civil y material. Se recomienda mínimo 1 socorrista cada 10-12 niños.

