

PROPOSTAS DE MENÚS

NADAL 2009

PROPOSTAS DE MENÚ NADAL 2009

RESUME DE PREZOS (prezos por persoa e co ive incluído)

- **MENÚ N° 1:** 30,00 €
- **MENÚ N° 2:** 35,00 €
- **O NOSO MENÚ DEGUSTACIÓN:** 40,00 €

CONDICIÓNS DO SERVIZO

- Tódolos menús serviranse en mesas completas e a un mínimo de dúas persoas
- O evento cobrarase co número de persoas reservado e confirmado polo responsable do mesmo **48 horas** antes do mesmo. No caso de que o número real de comensais sexa superior ao contratado, cobrarase en función do número real definitivo.
- No caso dos menús nº 1 e nº 2, no momento da reserva definitiva (e en todo caso cunha antelación mínima de **48 horas**) é necesario confirmar os segundos pratos escollidos ao xerente de eventos do local; así mesmo deberase facer constar calquera observación relacionada coa reserva, e en especial se algún dos comensais desexa algún prato elaborado de xeito especial (**vexetariano, sen glute, baixo en sal, etc**) ou se precisa absterse da inxesta dalgún alimento; nese caso prepararíamos un **menú especial de prezo similar ao reservado** para o resto dos comensais.
- **Forma de pago:** O pagamento realizarase ao remate do xantar/cea polo responsable do mesmo. No caso de reservas superiores a 15 persoas poderase solicitar un depósito previo do 20% do importe total

MENÚ Nº 1

PRIMEIROS

Xamón de Teruel e pan con tomate

Táboa de queixos galegos acompañada de froitos secos
Tetilla, San Simón e requeixo das Neves

Variado de croquetas caseiras
Xabarín e xamón

Variado de tostas
Xamón de Teruel e queixo de Arzúa, pemento asado con ventresca de atún, tomate natural con brie e cogomelos

SEGUNDO PRATO (a escoller entre os seguintes)

Arroz cremoso de capón galego ecolóxico ao xeito da aboa
Lasaña de zamburiñas e alga kombu
Polbo en dúas texturas con pementos salteados e aceite de perexil
Carrilleiras de porco ibérico con canónigos e pataca limón

SOBREMESA

Biscoito de améndoa con espuma de toffe, xeado de kefir e lima e crocante de isomalt

Copa de cava

Café

Chupiño de licor (herbas, crema orujo, licor café)

BODEGA

Viño tinto: Covila, tempranillo, D.O.C Rioja cza

Viño branco: Señorío de Rozadela, albariño, D.O. Rías Baixas
Auga mineral, cervexa e refrescos

Prezo por persoa 30,00 € (ive incluído)

MENÚ Nº 2

PRIMEIROS

Xamón de Teruel e pan con tomate

Táboa de queixos galegos acompañada de froitos secos
Tetilla, San Simón e requeixo das Neves

Variado de croquetas caseiras
Xabarín e xamón

Variado de cocas
Coca de matanza con alletes e cogomelos
Coca de polbo con cebola caramelizada e San Simón gratinado

SEGUNDO PRATO (a escoller entre os seguintes)

Arroz cremoso de bogavante con kataifi e leituga de mar
Lasaña de zamburiñas e alga kombu
Porquiño a baixa temperatura con mazá ácida e chalotas confitadas
Atún en crocante de améndoas con fabas de Lourenzá e tallaríns de calamar

SOBREMESA

Biscoito de améndoas con espuma de toffe, xeado de kefir e lima
e crocante de isomalt

Copa de cava

Café

Chupiño de licor (herbas, crema orujo, licor café)

BODEGA

Viño tinto: Covila, tempranillo, D.O.C Rioja cza

Viño branco: Señorío de Rozadela, albariño, D.O. Rías Baixas

Auga mineral, cervexa e refrescos

Prezo por persoa 35,00 € (ive incluído)

O NOSO MENÚ DEGUSTACIÓN*

APERITIVO

Cubo crocante de atún con marmelada de tomate e vainilla

PRIMEIROS

Coca de polbo con cebola caramelizada e San Simón gratinado

Arroz de bogavante con kataifi e leituga de mar

SEGUNDOS

Atún en crocante de améndoas con fabas de Lourenzá e tallaríns de calamar

Porquiño a baixa temperatura con mazá ácida e chalotas confitadas

SOBREMESA

Leite callada de cabra con crema doce de cabaza e xeadado de mel e romeiro

Copa de cava

Café

Chupiño de licor (herbas, crema orujo, licor café) ou moscatel

BODEGA

Viño tinto: Ramón Bilbao, tempranillo, D.O.C Rioja cza

Viño branco: Gundián, albariño, D.O. Rías Baixas

Auga mineral, cervexa e refrescos

Prezo por persoa 40,00 € (ive incluído)

***O noso menú degustación sèrvese para compartir entre dúas persoas**