

- * Comedores privados hasta 70 personas
- * Servicio de sobremesa prolongado después de comida
- * Parking gratuito 2h. en:
Plz. Galicia, Plz. Pontevedra
y Palacio de la Ópera
- * Wi-Fi
- * Pantalla para proyecciones de trabajo o celebraciones privadas

ELEMENTOS NOBLES COMO LA
MADERA Y LA PIEDRA, PROPICIAN
AMBIENTES CÁLIDOS Y RELAJADOS

a la brasa



RESTAURANTE
MARISQUERIA

Juan Flórez, 38 • 15004 A CORUÑA
Telf. 981 270 727 • Oficina 981 275 237
Fax 981 275 283
www.restaurantealabrasa.es
E-mail: info@restaurantealabrasa.es

Menús Grupos y Banquetes



MENÚ N° 1: 36,00 €/pers.

1º PLATO: • Empanadas de la casa (Bonito o Bacalao).
• Croquetas de marisco con patata paja.
• Calamares de las Rías fritos.

2º PLATO: Punta Trasera de ternera (especialidad).

POSTRE: Milhojas crujiente de crema y nata.

VINOS: Ribeiro Blanco D.O., Albariño o Godello (Monterrei), Rioja Crianza, Ribera del Duero Joven o Mencía.

CAFÉ y Licor de la casa.

MENÚ N° 2: 40,00 €/pers.

1º PLATO: • Brochetas de Melón con jamón ibérico y de Langostinos Almendrados.
• Carpaccio de vacuno mayor con frutos secos, parmesano y aceite de oliva virgen.
• Pulpo á Feira.

2º PLATO: Carrillera de ternera en salsa de trufa y fresa o Lomos de Merluza Mariscados con zamburiñas, almejas y langostinos.

POSTRE: Cañitas rellenas de crema y nata.

VINOS: Ribeiro Blanco D.O., Albariño o Godello (Monterrei), Rioja Crianza, Ribera del Duero Joven o Mencía.

CAFÉ y Licor de la casa.

MENÚ N° 3: 46,00 €/pers.

1º PLATO: • Delicias de la casa (Jamón ibérico y lomo, Salmón ahumado de la casa, Bocaditos de queso del país sobre pan de pasas, Bocaditos del Mar).

- Croquetas de marisco.
- Gambas gabardina.

2º PLATO: Paletilla de Cordero Lechal al horno o Lomos de merluza en salsa de caviar de erizo.

POSTRE: Helado casero de castañas sobre salsa de queso fresco.

VINOS: Ribeiro Blanco D.O., Albariño o Godello (Monterrei), Rioja Crianza, Ribera del Duero Joven o Mencía.

CAFÉ y Licor de la casa.

MENÚ N° 4: 50,00 €/pers.

APERITIVOS VARIADOS:

- Tostas de crema de queso y jamón ibérico.
- Cuchara de salmón ahumado con yema de espárrago.
- Cuchara de salpicón de langostinos.

1º PLATO: Langostinos Crujientes en canutillo con ali-oli suave y Revuelto de gambas con caviar de erizo.

2º PLATO: Entrecot a la Brasa o Bacalao del Norte al horno.

POSTRE: Variado de postres de la casa.

VINOS: Ribeiro Viña Mein, Albariño Santiago Ruiz o similar, Rioja Marqués de Vargas Reserva, Ribera del Duero Cillar de Silos Crianza o similar.

CAFÉ y Licor de la casa.

MENÚ N° 5: 65,00 €/pers.

APERITIVOS VARIADOS:

Bocados de empanada de zamburiñas, Lomo ibérico con pan de aldea, Pan tumaca con jamón ibérico y Milhojas de filloas rellenas de vegetales sobre cracker's.

1º PLATO: • Calamares de las Rías fritos.
• Gambas Crujientes al aroma de albahaca.
• Zamburiñas al horno.

2º PLATO: Rape Mariscado con vieiras, langostinos y almejas o Solomillo a la Brasa.

POSTRE: Crema Fresquita de limón con moras o Crema de fruta de la pasión (Maracuyá).

VINOS: Ribeiro Finca Viñoa, Albariño Terras Gauda o similar, Rioja Marqués de Cáceres Reserva, Ribera del Duero Emilio Moro o similar.

CAFÉ y Licor de la casa.

IVA INCLUIDO

EL MENÚ A SU MEDIDA:

Estamos a su disposición para confeccionar con Vd. y presupuestar cualquier otro menú de su libre elección, combinando otros platos o vinos de nuestro Restaurante.

COPA SOBREMESA:

PARA LA TOTALIDAD DE LOS COMENSALES

- Combinados de Ginebra Beefeater, Ron Brugal, Vodka Absolut, Whisky 5 años o Cava Juvé Camps Reserva Familia Brut Nature, Codorniu Rosado Pinot Noir o similares: **6,00 €/pers.**

Menú infantil: 16,00 €/pers.

(ACOMPAÑANDO MENÚ ADULTOS)

APERITIVOS: Croquetas caseras
Calamares fritos
y Tortilla española

PLATO PRINCIPAL: Milanesa de ternera o de pollo con patatas fritas.

BEBIDAS: Refrescos y agua mineral.

POSTRE: A elegir:
Bola de helado o
Helados Fantasmikos (sin gluten) o
Mini-Crema de chocolate casera.