

\* 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*

*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](http://www.restaurantealabrasa.es)  
E-mail: [info@restaurantealabrasa.es](mailto:info@restaurantealabrasa.es)

# Menús Grupos y Banquetes



### MENÚ Nº 1: 38,00 €/pers.

- 1º PLATO: • Empanada de bonito.  
• Croquetas de marisco con patata paja.  
• Calamares de las Rías fritos.
- 2º PLATO: Punta Trasera de ternera (especialidad) con guarnición de patata y tomate asado.
- POSTRE: Helado de licor café con salsa de toffee.
- VINOS: Ribeiro Blanco D.O., Albariño, Godello (Monterrei), Rioja Crianza, Ribera del Duero Joven o Mencía.

CAFÉ y Licor de la casa.

### MENÚ Nº 2: 42,00 €/pers.

- 1º PLATO: • Langostinos crujientes con ali-oli de ajo asado.  
• Carpaccio de pulpo a la gallega.  
• Mejillones frescos en escabeche con algas.
- 2º PLATO: Carrillera de ternera en salsa de trufa y fresa, o Lomos de Merluza Mariscados con zamburiñas, almejas y langostinos.
- POSTRE: Milhojas del chef pastelero.
- VINOS: Ribeiro Blanco D.O., Albariño, Godello (Monterrei), Rioja Crianza, Ribera del Duero Joven o Mencía.

CAFÉ y Licor de la casa.

### MENÚ Nº 3: 48,00 €/pers.

- 1º PLATO: • Variado de Jamón ibérico y lomo, Salmón ahumado de la casa y Bocaditos de queso del país con anchoa.  
• Croquetas de marisco.  
• Saquitos de Txangurro de centollo y gambas.
- 2º PLATO: Paletilla de Cordero Lechal al horno o Lomos de merluza en salsa de caviar de erizo.
- POSTRE: Helado casero de turrón.
- VINOS: Ribeiro Blanco D.O., Albariño, Godello (Monterrei), Rioja Crianza, Ribera del Duero Joven o Mencía.

CAFÉ y Licor de la casa.

### MENÚ Nº 4: 50,00 €/pers.

- 1º PLATO: • Salmón ahumado de la casa con aceite de eneldo y pepinillo.  
• Salpicón de langostinos.  
• Zamburiñas al horno.  
• Revuelto de gulas y caviar de erizo.
- 2º PLATO: • Entrecot de ternera gallega con guarnición de champiñones y patata panadera.  
o Bacalao del norte al horno
- POSTRE: Crema de fruta de la pasión (Maracuyá).
- VINOS: Ribeiro Finca Viñoa, Albariño Terras Gauda, Rioja Marqués de Cáceres Reserva o Ribera del Duero Emilio Moro.

CAFÉ y Licor de la casa.

### MENÚ Nº 5: 60,00 €/pers.

- 1º PLATO: • Empanada de zamburiñas.  
• Mixto de jamón ibérico y lomo con tomate rallado al aceite de ajo, tostadas y picos.  
• Saquitos de Txangurro de centollo y gambas.  
• Langostinos Panko con salsa sojanesa.  
• Surtido de mini-hamburguesas de ibérico, ternera y vacuno mayor.
- 2º PLATO: Rape Mariscado con vieiras, langostinos y almejas. o Chuletón de vacuno mayor a la brasa con guarnición de patata y pimientos asados (1.800 kg para 4 personas).
- POSTRE: Mousse de chocolate bañado con fresa.
- VINOS: Ribeiro Finca Viñoa, Albariño Terras Gauda, Rioja Marqués de Cáceres Reserva o Ribera del Duero Emilio Moro.

CAFÉ y Licor de la casa.

### 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: 6,50 €/pers.

### Menú infantil: 16,00 €/pers.

(ACOMPAÑANDO MENÚ ADULTOS)

APERITIVOS: Croquetas caseras y Calamares fritos

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).

IVA INCLUIDO