

MENÚ NAVIDAD 2022

MENÚ N° 1

Para el Centro de la Mesa

Calamares de Potera Fritos

Cecina de Cebón con Virutas de Manchego

Croquetas de Setas Silvestres

Flamenquín de Secreto Ibérico, Patatas Asadas y

Salsa de Higos

ó

Suprema de Lubina con Verduras a la Parrilla

Gofre Caramelizado con Helado de Vainilla y

Chocolate Tibio

PRECIO: 31 €

MENÚ N° 3

Para el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico con Cuñas de Manchego

Langostinos Crujientes con Salsa Yakiniku

Vieiras al Horno con Bechamel de Centollo y Gambas

Lomo Supremo de Bacalao al Horno, Patata Panadera

Teja de Almendra con Helado de Yogur y Chocolate

Caliente

PRECIO: 46 €

MENÚ N° 2

Para el Centro de la Mesa

Zamburiñas Encebolladas al Jerez

Carpaccio de Piña, Langostinos y Rúcula con

Queso de Cabra

Empanada de Maravallas

Cachopo de Ternera Gallega con Patatitas Asadas

ó

Merluza de Pincho a la Gallega

Crêpe Rellena de Frutas y Crema Pastelera

PRECIO: 35 €

MENÚ N° 4

Para el Centro de la Mesa

Fuente de Marisco para 2:

Centollo, Nécoras, Langostinos, Mejillones,

Berberchos y Almejas

Entrecot de Ternera Gallega con Pimientos Asados

Tartaleta de Queso con Arándanos y Helado de

Cheesecake

PRECIO: 48 €



MENÚ N° 5

Aperitivo: Croquetas de Ibérico y Canutillo de Cecina con Membrillo

Plato de Cigalas y Langostinos al Natural con Vinagreta y Mayonesa

Timbal de Rape y Vieiras al Champagne sobre Tatin de Verduras
ó

Medallones de Solomillo con Pastel de Patata y Salsa de Quesos

Tarta de Turrón de Jijona con Helado

PRECIO: 53 €

MENÚ N° 6

Aperitivo: Croquetas de Ibérico y Canutillo de Cecina con Membrillo

Bogavante Gratinado con Muselina de Cava

Sorbete de Limón

Paletilla de Lechazo al Romero y Bouquet de Brotes

Brownie con helado de Mandarina y Crema Inglesa

PRECIO: 66 €

OPCIÓN APERITIVO: Canutillo de Cecina de Cebón, foie y membrillo casero, Tacos de Empanada Gallega, Nuestras Croquetas de Jamón Ibérico, Bolsita Crujiente de Bogavante, Minicanelón de Pato y Foie, Vino, Agua, Cerveza, Vermout
PRECIO: 13 € (DURACIÓN 45 MINUTOS)

CONDICIONES:

- Todos los Menús llevan incluido: 1 botella de vino cada 4 personas de la D.O. Valdeorras Blanco Godello o Tinto Mencía o Ribera del Duero "Buenos Días" de CUNE o Rioja "Viña Real" de CUNE, Agua, 1 Chupito de la Casa (Licor Café, Aguardiente, Licor de Hierbas o Crema de Licor Café) y Café o Infusión
- Mínimo 6 Personas
- Consultar otras opciones de Bodega (Vinos, Cavas, Champagne, Licores...)
- Todos los Precios tienen el IVA Incluido
- Consultar cualquier duda sobre alérgenos, intolerancias, etc.
- El menú ha de ser cerrado una semana antes del evento
- El menú elegido ha de ser a Mesa Completa
- Consultar Menú Infantil
- Disponemos de Salones Privados
- Consultar opción de incluir DJ o Música en Directo y Barra Libre

RESERVAS y PEDIDOS: 988 347 423 – 650 492 654

www.pazodocastro.com /Info@pazodocastro.com