



COMPOSTELA
Restaurante

MENÚS PARA EVENTOS

Menú nº 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Empanada casera de bonito.
Ensalada templada de vieiras y langostinos.
Revuelto de grelos con mariscos.
Calamares a la romana.
Langostinos tigres a la plancha.

SEGUNDO A ELEGIR: Por comensal

Dorada a la espalda con sofrito.
Emperador a la menieure con verduras.
Solomillo ibérico al vino dulce.
Chuletillas de cordero a la plancha con panadera.

POSTRE

Filloas rellenas de crema.

BEBIDAS

Rioja vega crianza.
Portocelo verdejo.
Café, Cava.

P.V.P. 32,50 €

Menú nº 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Queso gallego de tetilla.
Croquetas caseras de pulpo.
Pimientos de Padrón fritos.
Almejas en salsa marinera.
Chipirones a la plancha con verduras.

SEGUNDO A ELEGIR: Por comensal

Merluza de pincho en salsa de piquillo.
Lubina a la plancha con sofrito.
Entrecot de buey a la parrilla con panadera.
Chuleta de ternera gallega a la parrilla.

POSTRE

Tarta casera de muss de chocolate.

BEBIDAS

Rioja vega crianza.
Portocelo verdejo.
Café, Cava.

P.V.P 37,50 €

Menú nº 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Empanada casera de vieiras.
Jamón ibérico de bellota.
Sardinas fritas con pimientos de Padrón.
Pulpo a la gallega.
Gambas blancas a la plancha.

SEGUNDO A ELEGIR: Por comensal

Lomos de rape en salsa de carabineros.
Rodaballo a la plancha salteado con mariscos.
Chuletón de carne roja de Galicia (400gr).
Solomillo de buey a la parrilla con padrón.

POSTRE

Filloas rellenas de crema.

BEBIDAS

Alto de los Zorros (D.O. Ribera del Duero)
Val do Xuliana albariño (D.O. Rias baixas).
Café, copa de cava.

P.V.P. 43,50 €

Menús de grupos a partir de 8 personas, los precios indicados son por persona con reserva anticipada. IVA incluido

Los entrantes se sirven para cada 4 pax y una botella de vino por cada 2 pax.
Confirmar el número de comensales con 2 días de antelación, la diferencia máxima autorizada será de 4 comensales.

La reserva será efectiva con la entrega del 20% de la factura

Si no encuentras el Menú que estas buscando llámanos. **PERSONALIZAMOS TU MENÚ**

Tel. 91 542 73 32 – 91 559 08 83