

Propuesta de menús para eventos

MENÚ 1

Para Compartir	Para elegir
<ul style="list-style-type: none"> • Surtido de Ibéricos • Croquetas surtidas • Empanada gallega • Pulpo a la gallega 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrecot de lomo alto a la parrilla • Merluza a la gallega o Blanca al vapor
Para refrescar	Para finalizar
<ul style="list-style-type: none"> • Ribeiro blanco (1 botella por 4 personas) • Ribera del Duero Roble (1 botella por 4 personas) • Agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarta de la casa o Filloas • Café

Precio por persona 43€ Iva Incluido

MENÚ 3

Para Compartir	Para elegir
<ul style="list-style-type: none"> • Almejas a la marinera • Navajas de la Ría a la plancha • Chipirones encebollados • Pulpo a la gallega 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrecot de lomo alto a la parrilla • Merluza a la gallega o Blanca al vapor
Para refrescar	Para finalizar
<ul style="list-style-type: none"> • Albariño (1 botella por 4 personas) • Rioja Crianza (1 botella por 4 personas) • Agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarta de la casa o Filloas • Café

Precio por persona 56€ Iva Incluido

MENÚ INFANTIL

<ul style="list-style-type: none"> • Croquetas de jamón • Calamares rebozados • Filete de ternera con patatas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarta o Helados • Agua y Refrescos
--	---

Precio por persona 26€ Iva Incluido

MENÚ 2

Para Compartir	Para elegir
<ul style="list-style-type: none"> • Empanada gallega • Ensalada de tomate con Burrata • Almejas a la marinera • Pulpo a la gallega 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrecot de lomo alto a la parrilla • Merluza a la gallega o Blanca al vapor
Para refrescar	Para finalizar
<ul style="list-style-type: none"> • Ribeiro blanco (1 botella por 4 personas) • Rioja Crianza (1 botella por 4 personas) • Agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarta de la casa o Filloas • Café

Precio por persona 50€ Iva Incluido

MENÚ 4

Para Compartir	Para elegir
<ul style="list-style-type: none"> • Gambas a la plancha o cocidas • Almejas a la marinera • Zamburiñas a la plancha • Pulpo a la gallega 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrecot de lomo alto a la parrilla • Solomillo con Foie • Bacalao al Pil Pil o Bilbaína • Merluza a la gallega o Blanca al vapor
Para refrescar	Para finalizar
<ul style="list-style-type: none"> • Albariño (1 botella por 4 personas) • Ribera del Duero Reserva (1 botella por 4 personas) • Agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarta de la casa, surtido de postres o Filloas • Café

Precio por persona 65€ Iva Incluido

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Pío Baroja, 6. 28009 Madrid
91 504 44 53

reservas@pazocoruna.rest
www.pazocoruna.rest