



2019 Menús Cóctel



Los menús deben ser a mesa completa.

También podemos preparar menús con mariscos por encargo, Solicite presupuesto.

Para cualquier consulta o sugerencia no dude en ponerse en contacto con nosotros en el teléfono del restaurante.

(+34) 986 436 466

TODOS LOS PRECIOS CON IVA INCLUIDO.

EXISTE UN RECARGO DEL 10% PARA TODAS LAS CONSUMICIONES EN TERRAZA

01

MENÚ CÓCTEL

PROPUESTA DE MENÚ

TARTAR DE SALMON, PEPINO, AGUACATE Y CRUJIENTE DE WANTON

TABLA DE QUESOS GALLEGOS Y MEMBRILLO

MEJILLONES GALLEGOS Y ALGAS EN ESCABECHE BLANCO DE MANZANA

CROQUETAS DE QUESO AHUMADO Y KIMCHI CON SALSA DE TAMARINDO

VARIADO DE GYOZAS LA CENTRAL CON TRES SALSAS NIPON

MINI PIZZA DE LACÓN, GRELOS Y TETILLA

MINI TACOS DE COCHINITA PIBIL

PAN BAO DE PORCO CELTA HOISIN, PEPINO ENCURTIDO Y SWEET CHILI

CARROT CAKE GLASEADA CON NUECES CARMELIZADAS

BODEGA

EL MENU INCLUYE AGUA Y 4 CONSUMICIONES
(REFRESCO, CAÑA DE BODEGA O COPA DE VINO) POR PERSONA
SI DESEAN BARRA LIBRE CONSULTEN CONDICIONES

Precio 30 EUROS/persona IVA incluido

02

MENÚ CÓCTEL

PROPUESTA DE MENÚ

AGUACHILE DE LANGOSTINOS CON PERLAS DE LIMA

TARTAR DE ATÚN CON MANGO, AGUACATE Y CRUJIENTE DE WANTON

MEJILLONES GALLEGOS Y ALGAS EN ESCABECHE BLANCO DE MANZANA

TOSTA DE ROASTBEEF DE SOLOMILLO CON GUACAMOLE

EMPANADA DE MAÍZ CON CHOCOS EN SU TINTA

CROQUETAS DE QUESO AHUMADO Y KIMCHI CON SALSA DE TAMARINDO

VARIADO DE GYOZAS LA CENTRAL CON TRES SALSAS NIPON

PAN BAO DE PORCO CELTA HOISIN, PEPINO ENCURTIDO Y SWEET CHILI

CHEESE CAKE DE PARMESANO CON TOFFEE Y FRUTOS ROJOS

BODEGA

EL MENU INCLUYE AGUA Y 4 CONSUMICIONES
(REFRESCO, CAÑA DE BODEGA O COPA DE VINO) POR PERSONA
SI DESEAN BARRA LIBRE CONSULTEN CONDICIONES

Precio 35 EUROS/persona IVA incluido

03

MENÚ CÓCTEL

PROPUESTA DE MENÚ

CEVICHE DE GAMBÓN Y MANGO CON ROCOTO ASADO

TABLA DE QUESOS PREMIUM

CRUJIENTE DE PISTACHO CON CREMOSO DE QUESO
Y NUESTRO SALMÓN MARINADO

CROQUETA NIGIRI DE ATÚN CON ARROZ CON BOGAVANTE

EMPANADA DE MAIZ DE XOUBIÑAS DE LA RÍA

TEMPURA DE PULPO CON EMULSIÓN DE KIMCHI

RAVIOLI DE BUEY DE MAR Y SU CORAL CON SALSA DE MOLUSCOS Y TOBIKO

CUCHARITAS DE RISOTTO DE BOLETUS Y TRUFA

SORBETE DE PIÑA COLADA

BROWNIE DE FRUTOS ROJOS, ESPUMA DE CHOCOLATE
Y EFERVESCENTE DE CHOCOLATE

BODEGA

EL MENU INCLUYE AGUA Y 4 CONSUMICIONES
(REFRESCO, CAÑA DE BODEGA O COPA DE VINO) POR PERSONA
SI DESEAN BARRA LIBRE CONSULTEN CONDICIONES

Precio 40 EUROS/persona IVA incluido