

LA

LA

CO

LA

LA CENTRAL
Gastro



Menús para Grupos **2022**

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 CON-
TACTO
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



APERITIVO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y COULIS DE HIGOS

ENTRADAS

GYOZAS DE POLLO CRUJIENTES CON EMULSIÓN DE AJO NEGRO

TIRADITO DE LANGOSTINO CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO, TOBIKO Y ALBAHACA FRESCA

PESCADO

MERLUZA SOASADA CON PISTO MANCHEGO AL TOMILLO,
ZANAHORIA ESCABECHADA Y ALIOLI DE ALBAHACA

CARNE

CROCA A LA BRASA CON PIMIENTOS ASADOS
Y PATATAS RISOLADAS EN MANTEQUILLA DE HIERBAS

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO CON HELADO DE LIMA

BODEGA

CAFÉ Y AGUA INCLUIDOS
SUPLEMENTO BEBIDA: +5€ A ELEGIR ENTRE:
3 COPAS VINO SELECCIÓN DE LA CASA / 3 REFRESCOS / 3 CAÑAS DE BODEGA
SUPLEMENTO COPA DE CAVA: + 3,00€

Precio 35€ /Comensal IVA incluido

02

APERITIVO

ZAMBURIÑA CON PIL-PIL DE ALGAS GALLEGAS Y RAMALLO DE MAR

ENTRADAS

EMPANADA DE MÁIZ Y SECRETO AL PASTOR.

TOSTA DE BRIOCHE Y SARDINA AHUMADA CON PIQUILLO ASADO,
TETILLA CREMOSA Y PIPARRAS

PESCADO

RAPE GLASEADO EN SOJA Y MOSTAZA EN GRANO
CON VERDURAS BABY ESCABECHADAS

CARNE

PICAÑA GUTREI A LA BRASA CON TRIGO TIERNO
Y ESPÁRRAGOS GLASEADOS

POSTRES

MANZANA OSMOTIZADA, CREMOSO DE MANGO
Y CRUMBLE DE PISTACHO Y ESPUMA DE COCO

BODEGA

CAFÉ Y AGUA INCLUIDOS
SUPLEMENTO BEBIDA: +5€ A ELEGIR ENTRE:
3 COPAS VINO SELECCIÓN DE LA CASA / 3 REFRESCOS / 3 CAÑAS DE BODEGA
SUPLEMENTO COPA DE CAVA: + 3,00€

Precio 45€ /Comensal IVA incluido

De

Degustación



APERITIVO

EMPANADA DE MEJILLONES DE LA RÍA Y WAKAME

ENTRANTES (COMPARTIR)

VOLANDEIRAS CON PILPIL DE ALGAS GALLEGAS

TIRADITO DE GAMBÓN CON SALSA DE AJÍ Y CITRONELLA

CEVICHE PURO DE DORADA DE LA RÍA CON COCO

PESCADO

LOMO DE LUBINA CON MISO NEGRO DE CAMARÓN Y PACK CHOI A LA PARRILLA

CARNE

PICAÑA MADURADA A LA BRASA , PATATA RISOLADA Y DATILES
CON SALSA DE TE NEGRO AL TAMARINDO

PREPOSTRE

MANZANA OSMOTIZADA

POSTRE

ESPUMA DE COCO, CURRY Y CHOCOLATE- LIMÓN

BODEGA

CAFÉ Y AGUA INCLUIDOS

SUPLEMENTO BEBIDA: +8€ A ELEGIR ENTRE:

3 COPAS VINO SELECCIÓN DE LA CASA / 3 REFRESCOS / 3 CAÑAS DE BODEGA

SUPLEMENTO COPA DE CAVA: + 3,00€

Precio 57€ /Comensal IVA incluido