

MENÚS GRUPALES

PARA 6 O MÁS COMENSALES

Campos[®] 1952

primer pase

[entrantes variados]

Jamón Ibérico de Bellota (D. O.). Cortado a mano.

Mi-Cuit de pato azulón. Con tostas de pan de aldea y mermelada de fruta natural.

Anchoa de Santoña "Catalina". Con dados de tomate natural y AOVE.

Zamburiña a la plancha.

segundo pase

[Elección libre sobre carta, disponibilidad según mercado]

Pescados: Rape, Mero, Lubina, Lenguado, Rodaballo, Lamprea en temporada...

Carnes: Caza en temporada, Solomillo Ternera Gallega Suprema D.O, Entrecot (lomo) Ternera Gallega Suprema D.O., paletilla de cordero lechal, Jarrete de ternera gallega suprema (Pieza completa, horneada durante 9 horas y trinchada delante del cliente, 4 comensales)...

Arroces: Bogavante, berberecho, almejas, vegetariano ... (Y muchos otros durante las jornadas de abril/mayo)

vinos

Blanco: D. O. Rías Baixas (Albariño) | D.O. Monterrei | D.O. Ribeiro.

Tinto: D. O. Rioja | D.O. Ribeira Sacra. | Ribera del Duero.

postre

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska) (Para grupos mayores de 8, es necesaria selección de un mismo postre para todos los comensales).

café, infusiones y licores

Z

aperitivo

Esferificación

primer pase

[entrantes variados]

Jamón Ibérico de Bellota (D. O.). Cortado a mano.

Anchoa de Santoña "Catalina". Con dados de tomate natural y AOVE.

segundo pase

Ensaladita de bogavante, vegetales, y cola de gamba blanca frita. Aliñada con salsa de mostaza.

tercer pase

[Elección libre sobre carta, disponibilidad según mercado]

Pescados: Rape, Mero, Lubina, Lenguado, Rodaballo, Lamprea en temporada...

Carnes: Caza en temporada, Solomillo Ternera Gallega Suprema D.O, Entrecot (lomo) Ternera Gallega Suprema D.O., paletilla de cordero lechal, Jarrete de ternera gallega suprema (Pieza completa, horneada durante 9 horas y trinchada delante del cliente, 4 comensales)...

Arroces: Bogavante, berberecho, almejas, vegetariano ... (Y muchos otros durante las jornadas de abril/mayo).

vinos

Blanco: D. O. Rías Baixas (Albariño) | D.O. Monterrei | D.O. Ribeiro.

Tinto: D. O. Rioja | D.O. Ribeira Sacra. | Ribera del Duero.

postre

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska) (Para grupos mayores de 8, es necesaria selección de un mismo postre para todos los comensales).

café, infusiones y licores

B

primer pase

Percebe gallego roca. (200 gr. para cada comensal).

segundo pase

[A elegir entre estas dos opciones]

Centollo gallego roca. (Una pieza de 1 Kg. +/- para cada 2 comensales).

Bogavante. Hervido en dos salsas ó a la plancha servido en dos tiempos.

tercer pase

[Elección libre sobre carta, disponibilidad según mercado]

Pescados: Rape, Mero, Lubina, Lenguado, Rodaballo, Lamprea en temporada...

Carnes: Caza en temporada, Solomillo Ternera Gallega Suprema D.O, Entrecot (lomo) Ternera Gallega Suprema D.O., paletilla de cordero lechal, Jarrete de ternera gallega suprema (Pieza completa, horneada durante 9 horas y trinchada delante del cliente, 4 comensales)...

Arroces: Bogavante, berberecho, almejas, vegetariano ... (Y muchos otros durante las jornadas de abril/mayo).

vinos

Blanco: D. O. Rías Baixas (Albariño) | D.O. Monterrei | D.O. Ribeiro.

Tinto: D. O. Rioja | D.O. Ribeira Sacra. | Ribera del Duero.

postre

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska) (Para grupos mayores de 8, es necesaria selección de un mismo postre para todos los comensales).

café, infusiones y licores

D

primer pase

[entrantes variados]

Jamón Ibérico de Bellota

Salmón ecológico. Curado en nuestra cocina y cortado a mano.

Mi-Cuit de pato. Con tostas de pan de aldea y mermelada de fruta de temporada.

segundo pase

Vieira gallega al horno. Estilo tradicional.

tercer pase

[A elegir entre estas opciones]

Merluza “del pincho” de celeiro. Con acelgas salteadas, hummus, navaja y salsa marinera cítrica.

Entrecot (Lomo) de Ternera gallega Suprema D.O. Con guarnición de temporada.

Jarrete de ternera gallega suprema (Pieza completa, horneada durante 9 horas y trinchada delante del cliente, 4 comensales)

Arroz caldoso de almeja gallega.

vinos

Blanco: D. O. Rías Baixas (Albariño) | D.O. Monterrei | D.O. Ribeiro.

Tinto: D. O. Rioja | D.O. Ribeira Sacra. | Ribera del Duero.

postre

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska) (Para grupos mayores de 8, es necesaria selección de un mismo postre para todos los comensales).

café, infusiones y licores

G

primer pase

[entrantes variados]

Jamón Ibérico de Bellota

Tostas de anchoas con pimientos asados. Aliñado con menta y frutos secos.

segundo pase

Zamburiñas (volandeiras). A la plancha.

Navajas de la ría.

tercer pase

[A elegir entre estas opciones]

Merluza “del pincho” de celeiro. Con acelgas salteadas, hummus, navaja y salsa marinera cítrica.

Kokotxas de merluza. En salsa verde ligera, con un toque de guindilla.

Entrecot (Lomo) de Ternera gallega Suprema D.O. Con guarnición de temporada.

Jarrete de ternera gallega suprema (Pieza completa, horneada durante 9 horas y trinchada delante del cliente, 4 comensales).

Arroz caldoso de cigalita salteada.

vinos

Blanco: D. O. Rías Baixas (Albariño) | D.O. Monterrei | D.O. Ribeiro.

Tinto: D. O. Rioja | D.O. Ribeira Sacra. | Ribera del Duero.

postre

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska) (Para grupos mayores de 8, es necesaria selección de un mismo postre para todos los comensales).

café, infusiones y licores

precio

[IVA incluido]

- Menú A 68,9€
- Menú Z 69,9€
- Menú B 109,9€
- Menú D 58,9€
- Menú G 57,9€

condiciones

- Disponibles para 6 o más comensales.
- Los menús D y G solo estarán disponibles desde los martes hasta los viernes al mediodía (no disponibles en vísperas de festivos y festivos).
- En Fin de Año no se servirán menús grupales.

otros detalles

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...).
- Debido a las fluctuaciones de mercado, estos menús pueden sufrir variaciones de contenido y/o precio.

Por cuadro de horarios y conciliación familiar, desalojo del establecimiento.

Tardes 17:30 | Noches (laborables) 00:30 | Noches (fines de semana o festivos) - 01:00

Campos[®] 1952