# Un menú de tantos

**Aperitivo de recepción**

Empanadas - atún – zamburiñas- carne- bacalao con pasa- torriscos -
Barca de melón con jamón de pato
Montados variados de galletas mariñeiras
Tostas de prensados a la gallega
Brochetas de cherry, anchoas y aceitunas
Minitartaletas de queso y ahumados
Espeto de gambón
Mini- croquetas de boletus y perdiz
Zamburiñas aliñadas al limón
Berberechos a la gallega
“Pota” de mejillones al vapor
Jamón ibérico d. O. Con cortador de jamón
Mesa de quesos con d. O
Pulpo a feira con pulpeiro

***

**Plato principal**

Bogavante azul al vapor con tartaletas rellenas
Barca de mariscos: cigalas al vapor, centollo en agua de mar, buey de mar al laurel y langostinos al vapor.
Lomos de rodaballo a la plancha con salsa fría de pimientos y cono de langostino
Sorbete de piña colada
Solomillo de ternera gallega a la pimienta de jamaica con arroz pillaf

***

**Postres**

Tarta nupcial "milhojas"
Teja artesana de almendra y miel con helado

***

**Bodega**

Aguas minerales y refrescos

Albariño d. O rías baixas“"condes de alberei”

Mencía d. O. Ribeira sacra “vía romana”

Cava brut nature "elyssia" pinot noir

Cafés e infusiones

Selección de licores y aguardientes