Menú Xerlis

Aperitivo del pazo

En frío

Selección de empanadas gallegas tradicionales

Jamón de cebo ibérico 50% al corte con su cortador.

Selección de quesos con panes rústicos y uvas

Brochetas de piña con langostinos en salsa rosa

Coctel de gambas y mahonesa Kewpie sobre cogollo

Pani puri de crema de queso, anchoa y matices

En caliente

Crujiente de langostinos en hilo de patata y salsa tártara

Croquetas melosas de jamón

Brochetas de calamares fritos al limón

Gyozas de pollo y verduras al vapor y salsa de chili dulce

Mini Bao de ternera confitada al PX y rúcula

Pulpo estilo feira con pulpeiro y pan de hogaza

Pazo de Xerlís

En sala

Mariscos

Cigalas cocidas en agua de mar

Bogavante azul a la plancha, ensalada gourmet y encurtidos.

Vieiras tradicionales gratinadas al horno

Pescado

Suprema de rodaballo salvaje asado con cogollo a la plancha y emulsión cítrica y patata rota al pimentón.

Sorbete

Sorbete lima y albahaca

Carne

Carrilleras de ternera a baja temperatura, glaseadas al oporto, pisto de verduras y patatas paja.

Postre

Delicia de 3 leches, crambel de frutos secos y sal y helado de dulce de leche.

Bodega

Vino blanco (diferentes D.O.)

Vino tinto (diferentes D.O.)

Espumoso gallego

Aguas, cervezas y refrescos

Cafés e infusiones

Selección de licores

*Ejemplo de menú que podemos realizar en nuestros banquetes.

**Para consultar nuestras tarifas, no dudes en contactarnos.