



## 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 pan de pasas y nueces  
Brochetas de piña con langostinos en salsa rosa  
Brioche de salmón ahumado, tomate concasse y cebolla encurtida  
Ensaladilla de marisco en cucharita crujiente

#### En caliente

Crujiente de langostinos con panko y salsa tártara  
Mini croquetas de marisco  
Brochetas de calamares fritos al limón  
Gyozas fritas con emulsión ligera de siracha  
Tartaleta crujiente de bacalao al pil-pil  
Pulpo estilo feira con pulpeiro y pan de hogaza

#### En sala

#### Mariscos

Bogavante azul al vapor y dos salsas  
Cigalas cocidas en agua de mar  
Almejas babosas a la marinera

#### Pescado

Suprema de merluza del pincho rellena de gambas, crema de piquillo y patata rota

#### Sorbete

Sorbete de piña y lima

#### Carne

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

## Postre

Lingote de mango y cítricos y helado de yogur búlgaro

## Bodega

Albariño D.O. Rías Baixas

Rioja crianza D.O Ca Rioja o Mencía D.O Monterrey

Espumoso Mía de Freixenet

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.