



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
Gozas 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.