



PAZO BAIÓN

BAUTIZOS 2019

RUTA  JACOBEA
E V E N T O S

www.rjacobeas.com

Bautizos 2019

Aperitivo

(incluido en todos los menús)

Frío

Cucharitas Variadas {
Mejillón en Escabeche
Salmón y Queso de Cebreiro
Langostino con Naranja

Jamón Ibérico con Pan Tumaca y Picos de Jerez

Empanada de Bacalao con Pasas

Mosaico de Chupitos {
Melón con Virutas de Jamón
Gazpacho de Sandía

Tosta de Bonito

Caliente

Croquetas de Marisco

Tempura de Langostinos con Reducción de Soja

Bebidas

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari

Cerveza, Refrescos, Mosto

Agua Mineral

Bautizos 2019

Menú Núm. 1

PRIMER PLATO

Pulpo a la Arousana

PLATO PRINCIPAL

Arroz con Bogavante y Vieiras

POSTRE

Milhojas de Frutas con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Prima Vides Codornú

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Bautizos 2019

Menú Núm. 2

PRIMER PLATO

Salpicón de Marisco (*Bogavante, Buey y Langostino*)

PLATO PRINCIPAL

Pata de Cordero Confitada al Romero

POSTRE

Milhojas de Crema con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Bautizos 2019

Menú Núm. 3

ENTRANTE

Almejas a la Marinera

PRIMER PLATO

Brocheta de Rape y Langostinos

Arroz Pilaf

Salsa Americana a las Hierbas Aromáticas

SEGUNDO PLATO

Lomo de Ternera al Horno con Verduritas de Estación

POSTRE

Milhojas de Frutas con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Bautizos 2019

Menú Núm. 4

ENTRANTE

Vieiras “Pazo Baión” (2 unidades)

PRIMER PLATO

Rape con Almejas en Salsa Marinera

SEGUNDO PLATO

Entrecot de Ternera Gallega al Queso de Arzúa

POSTRE

Milhojas de Crema con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Bautizos 2019

Otras sugerencias del Chef

ENTRANTES

- Cigalas al Vapor (1 kg para 3 personas)
- Bogavante a la Plancha (500 - 550 grs por persona)
- Camarones de la Ría (100 - 110 grs por persona)
- Ensalada de Langostinos, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de Módena
- Ensalada Tibia de Bogavante, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de Módena
- Almejas a la Marinera

PESCADOS

- Suprema de Rodaballo con Langostinos en Salsa de Coral
- Rape con Almejas en Salsa Marinera

CARNES

- Medallón de Lomo de Ternera con Verduritas
- Solomillo de Ternera Gallega en Salsa de Ajos Tiernos
- Jarrete al Horno con Vegetales

Bautizos 2019

Menú Infantil Núm. 1

(Hasta 12 años)

Minipizzas individuales

Milanesa con Patatas

Tarta de Comunión

Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil Núm. 2

(Hasta 12 años)

Croquetas de Marisco

Calamares a la Romana

Almejas a la Marinera

Brocheta de Pollo con Patatas

Tarta de Comunión

Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil Núm. 3 (sin Gluten)

Minipizza de Jamón y Queso

Brocheta de Pollo a la Plancha con Patatas Fritas

Helado

Agua Mineral y Refrescos

***Merienda Infantil (incluida en los dos menús)**

MERIENDA {
Minisandwiches (Crema de Cacao, Jamón y Queso)
Mediaslunas (Lomo, Chorizo, Salchichón,)
Helados Variados