



PAZO BAIÓN
E V E N T O S

Eventos Familiares 2020

Aperitivo

(incluído en todos los menús)

Frío

Canapés Variados { Rollito de Espinacas y Queso
Langostino con Caviar
Minitartaleta de Ensalada

Jamón Ibérico con Pan Tumaca y Picos de Jerez

Empanada de Zamburiñas

Cucharitas { Mariscos de la Ría
Mejillón en Escabeche

Chupito de Gazpacho de Fresa

Tartaleta de Mousse de Pimiento de Piquillo y Lasca de Bacalao

Caliente

Buñuelos de Queso de Arzúa

Pincho de Vieira con Bacon de Ibérico

Bebidas

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero y

Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari, Mosto

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Menú 1

Croquetas de Marisco con Patata Paja

Zamburiñas a la Gallega

Pulpo á Feira

Arroz con Bogavante y Vieiras

Tarta Milhojas con Fruta Fresca y Helado de Nata

Café, Infusiones

Tejas de Almendra

Bodega

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero

Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Licores de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Menú 2

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

Pata de Cordero Asada al Romero

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

Tejas de Almendra

Bodega

Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero

Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codornú Brut Nature

Licores de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Menú 3

Ensalada Templada de Pulpo y Vieiras

Rape con Almejas en Salsa Marinera

Jarrete al Horno con Verduritas

Tarta Milhojas de Crema con Helado de Fresa

Café, Infusiones

Tejas de Almendra

Bodega

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero

Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Licores de Sobremesa

Menú 4

Langostinos a la Plancha con Salsa Rosa y Salsa Tártara

Vieiras Ruta Jacobea (2 uds por persona)

A elegir:

Solomillo de Ternera a la Plancha con Salsa de Ajos Tiernos
Lomos de Lubina sobre Cama de Verduras en Salsa de Albariño

Tarta Selvanegra con Helado de Mandarina

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Bodega

Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero

Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Licores de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

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 Zamburiñas sobre Cama de Verduras Pochadas

Ensalada Tibia de Bogavante, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de Módena

Almejas a la Marinera

Ensalada de Queso y Langostinos con Cebollitas Caramelizadas y Nueces

PESCADOS

Suprema de Rodaballo con Langostinos en Salsa de Coral

Brocheta de Rape y Langostinos con Arroz Pilaf y Salsa Americana a las Hierbas Aromáticas

Lomitos de Rape sobre Verduras en Salsa de Caldeirada

CARNES

Medallón de Lomo de Ternera con Salsa de Setas

Solomillo de Ternera Gallega en Salsa de Ajos Tiernos

Costillar de Cordero con Patata Panadera al Romero

Medallón de Lomo de Ternera a la Plancha

Magret de Pato a la Naranja con Milhoja de Manzana

Menú Infantil 1

Minipizzas individuales
Milanesa de Pollo con Patatas
Tarta de Nata y Chocolate con Helado de Vainilla
Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil 2

Croquetas de Marisco
Calamares a la Romana
Almejas a la Marinera
Brocheta de Pollo con Patatas
Tarta Selva Negra con Helado de Fresa
Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil 3 (Sin Gluten)

Minipizza de Jamón y Queso
Brocheta de Pollo con Patatas Fritas
Postre y Helado apto para celíacos
Agua Mineral y Refrescos

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C