


RUTA  JACOBEA
E V E N T O S




P A Z O B A I Ó N

Primera Comunión 2020

Pazo Baión

Adquirido en 2008 por Condes de Albarei,
Pazo Baión es una singular finca con una ubicación única en el valle del Salnés y
cuyos orígenes se remontan al siglo XV.

Esta insigne propiedad de 30 hectáreas de superficie posee uno de los viñedos más
espectaculares del panorama vitivinícola mundial.

Grupo Ruta Jacobea, con más de 30 años de experiencia en el sector, se encarga de la
gestión de sus eventos.



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, Cerveza de Barril

Refrescos, Mosto

Agua Mineral

Menú 1

Pulpo á Arousana

Arroz con Bogavante y Vieiras

Milhojas de Frutas con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

Crujiente de Almendras

Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Prima Vides Codorníu

Licores de Sobremesa

Menú 2

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

Pata de Cordero Confitada al Romero

Milhojas de Crema con Helado de Vainilla
Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

Pazo Baión, D.O. Rías Baixas
Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja
Cava Anna de Codorníu Brut Nature
Licores de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Menú 3

Almejas a la Marinera

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

Lomo de Ternera al Horno con Verduritas de Estación

Milhojas de Frutas con Helado de Vainilla
Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

Pazo Baión, D.O. Rías Baixas
Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja
Cava Anna de Codorníu Brut Nature
Licores de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Menú 4

Vieiras "Pazo Baión" (2 unidades)

Rape con Almejas en Salsa Marinera

Entrecot de Ternera Gallega al Queso de Arzúa

Milhojas de Crema con Helado de Vainilla
Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

Pazo Baión, D.O. Rías Baixas
Ederra Crianza, 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 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

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Menú Infantil 1

(Hasta 12 años)

Minipizzas individuales

Milanesa con Patatas

Tarta de Comunión

Agua Mineral , Refrescos

Menú Infantil 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, Refrescos

Menú Infantil 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 todos los menús)

Minisandwiches (Crema de Cacao, Jamón y Queso)

Mediaslunas (Salchichón, Chorizo, Lomo)

Helados Variados