



PAZO BAIÓN

# COMUNIONES 2019

RUTA  JACOBEA  
E V E N T O S

[www.rjacobeas.com](http://www.rjacobeas.com)

## COMUNIONES 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

## COMUNIONES 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

## COMUNIONES 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

## COMUNIONES 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

## COMUNIONES 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

## COMUNIONES 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

## COMUNIONES 2019

### **Menú Infantil Núm. 1**

(Hasta 12 años)

Minipizzas individuales

Milanesa con Patatas

Tarta de Comunción

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 Comunción

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