




P A Z O B A I Ó N

EVENTOS 2019

RUTA  JACOBEA
E V E N T O S

www.rjacobeas.com

MENÚS 2019

Aperitivo Núm. 1

Frío

Cucharitas Variadas { Salmón Ahumado
Mejillón en Escabeche
Nido de Codorniz

Jamón Ibérico

Empanada de Bacalao con Pasas

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

Tartaleta de Mousse de Pimiento de Piquillo

Caliente

Croquetas de Marisco

Pincho de Vieira con Beicon de Ibérico

Bebidas

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari

Cerveza, Refrescos, Mosto

Agua Mineral

MENÚS 2019

Aperitivo Núm. 2

Frío

Cucharitas de Marisco de la Ría

Jamón Ibérico

Empanada de Bonito

Chupito de Crema de Vichyssoise

Tosta de Sardinilla con Tomate Confitado

Caliente

Buñuelos al Queso de Arzúa

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

MENÚS 2019

Menú Núm. 1

ENTRANTES

Canapés Variados { Rollito de Crema de Espinacas con Pimiento
Caviar con Langostino
Minitartaleta de Ensalada

Croquetas de Marisco con Patatas Paja

Pulpo á Feira

PLATO PRINCIPAL

Arroz con Bogavante y Vieiras

Cañitas de Lavacolla Rellenas de Crema

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

MENÚS 2019

Menú Núm. 2

Vieiras 'Pazo Baión' (2 unds)
Jarrete "Ruta Jacobea" al Horno
Verduritas de Estación
Patatas Guisadas
Cama de Filloas con Helado de Vainilla y Chocolate Fondant
Caliente

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas
Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja
Whisky Ballantines, 100 Pipers
Carolans, Carlos III
Aguardientes
Licores de Frutas

MENÚS 2019

Menú Núm. 3

ENTRANTES

Jamón Ibérico al corte con Queso del País y Picos de Jerez
Zamburiñas a la Gallega
Pulpo a la Arosana

PLATO PRINCIPAL

Entrecote de Ternera Gallega al Queso de Arzúa
Verduras a la Plancha
Patata Panadera

Filloa Rellena de Crema al Sirope de Miel

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas
Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja
Whisky Ballantines, 100 Pipers
Carolans, Carlos III
Aguardientes
Licores de Frutas

MENÚS 2019

Menú Núm. 4

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

Lomo de Ternera Gallega al Horno

Salteado de Verduritas

Patata Panadera

Mousse de Limón y Merengue Suizo

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

MENÚS 2019

Menú Núm. 5

Rape con Almejas en Salsa Marinera

Entrecote de Ternera Gallega a la Pimienta

Verduras a la Plancha

Patata Parmentier

Mousse de Café Irlandés

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioj

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

MENÚS 2019

Menú Núm. 6

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

Vieiras Ruta Jacobea (2 piezas por persona)

Pata de Cordero al Horno

Tarta Milhojas de Crema

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

MENÚS 2019

Menú Núm. 7

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

Almejas a la Marinera

PLATO PRINCIPAL (a escoger a la confirmación de menú)
Lomos de Lubina sobre Cama de Verduras
en Salsa de Albariño

ó

Filetón de Croca de Ternera Gallega

Tarta Milhojas de Frutas

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

MENÚS 2019

Menú Núm. 8

Camarones de la Ría (110 grs por persona)

Brocheta de Rape y Langostinos

Arroz Pilaf

Salsa Americana a las Hierbas Aromáticas

Solomillo de Ternera Gallega en Salsa de Ajos Tiernos

Patata Fondant

Verduritas de Estación

Cama de Filloas con Helado de Vainilla y Chocolate Fondant
Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

MENÚS 2019

Menú Núm. 9

Cigalas al vapor (1 kg cada 3 personas)

Caldeirada de Rape, Rodaballo y Merluza

Lomo de Ternera Gallega al Horno

Patata Panadera

Verduras a la Plancha

Mousse de Queso con Frutas del Bosque

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas