




P A Z O B A I Ó N

Eventos 2020

www.rjacobea.com

Aperitivo 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 Bacon de Ibérico

Bebidas

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Cerveza de Barril

Refrescos, Mosto

Agua Mineral

Aperitivo 2

Frío

Cucharitas de Marisco de la Ría
Jamón Ibérico al Corte
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, Cerveza de Barril
eRefrescos, Mosto
Agua Mineral

Menú 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

POSTRE

Cañitas de Lavacolla Rellenas de Crema

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BEBIDAS

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Menú 2

ENTRANTE

Vieiras 'Pazo Baión' (2 unidades)

PLATO PRINCIPAL

Jarrete "Ruta Jacobea" al Horno

Verduras de Estación

Patatas Guisadas

POSTRE

Cama de Filloas con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BEBIDAS

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Menú 3

ENTRANTES

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

PLATO PRINCIPAL

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

POSTRE

Filloa Rellena de Crema al Sirope de Miel

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

BEBIDAS

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

Menú 4

ENTRANTE

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

PLATO PRINCIPAL

Lomo de Ternera Gallega al Horno

Salteado de Verduritas

Patata Panadera

POSTRE

Mousse de Mango, Pasión y Cremoso de Café

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BEBIDAS

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Menú 5

ENTRANTE

Rape con Almejas en Salsa Marinera

PLATO PRINCIPAL

Entrecote de Ternera Gallega a la Pimienta

Verduras a la Plancha

Patata Parmentier

POSTRE

Cilindro de Frambuesa y Mascarpone

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BEBIDAS

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioj

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Menú 6

ENTRANTES

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

Vieiras "Ruta Jacobea" (2 unidades)

PLATO PRINCIPAL

Pata de Cordero al Horno

POSTRE

Pirámide Tres Chocolates

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BEBIDAS

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Menú 7

ENTRANTES

Ensalada Tibia de Bogavante, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de
Módena
Almejas a la Marinera

PLATO PRINCIPAL *(a escoger a la confirmación de menú)*

Lomos de Lubina en Salsa de Albariño
ó
Filetón de Croca de Ternera Gallega

POSTRE

Selva Blanca

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

BEBIDAS

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

Menú 8

ENTRANTE

Camarones de la Ría (110 grs por persona)

PRIMER PLATO

Brocheta de Rape y Langostinos

Arroz Pilaf

Salsa Americana a las Hierbas Aromáticas

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Ternera Gallega en Salsa de Ajos Tiernos

Patata Fondant

Verduritas de Estación

POSTRE

Cama de Filloas con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BEBIDAS

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

Menú 9

ENTRANTE

Cigalas al vapor (1 kg cada 3 personas)

PRIMER PLATO

Caldeirada de Rape, Rodaballo y Merluza

SEGUNDO PLATO

Lomo de Ternera Gallega al Horno

Patata Panadera

Verduras a la Plancha

POSTRE

Mousse de Queso con Frutas del Bosque

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BEBIDAS

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas