

Para grupos de 15 o más personas.
Para grupos reducidos consultar tarifas
elobeliscolp@hotmail.com



MENÚ CENA DE EMPRESA 2018

MENÚ 1

APERITIVOS:

Tortilla al gusto
Croquetas caseras
Empanada casera

PRIMERO:

Langostinos a la plancha

SEGUNDO:

Jarrete estofado
con patatas asadas

SURTIDO DE POSTRES

*Vino ribeiro y rioja
*Café, licores

Una botella de vino por cada
tres personas

28€

MENÚ 2

APERITIVOS:

Croquetas caseras
Chipirones fritos
Empanada casera
Hummus

PRIMERO:

Langostinos a la plancha
Vieira a la gallega

SEGUNDO:

Solomillo de cerdo con queso
de Arzúa-Ulloa y compota de to-
mate con piñones

SURTIDO DE POSTRES

*Vino ribeiro y rioja
*Café, licores

35€

MENÚ 3

APERITIVOS:

Buñuelos de bacalao
Tosta con queso brie
y mermelada de pimiento
Lomo ibérico con queso mezcla
Empanada casera

PRIMERO:

Langostinos a la plancha
Zamburiñas con ajetes tiernos y
cebolla caramelizada

SEGUNDO:

Lubina a la espalda con patata
panadera y
zanahorias glaseadas
Entrecot con verduritas y patata

SURTIDO DE POSTRES

*Vino ribeiro y rioja
*Café, licores

40€

MENÚ 4

APERITIVOS:

Croquetas de jamón ibérico
Chipirones fritos
Lomo ibérico con queso mezcla
Empanada casera
Hummus

PRIMERO:

Cigalas al vapor
Vieira a la gallega
Almejas a la marinera

SEGUNDO:

Rape al albariño con almejas
Entrecot a la pimienta
con patatas gajo

SURTIDO DE POSTRES

*Vino ribeiro y rioja
*Café, licores

50€