



¿Por qué renunciar a una celebración en casa pero con la comodidad de un restaurante?

Un año más, os lo ponemos más fácil!

o Croque para llevar...



O Croque para levar

Zarpamos con...

Empanadas de maíz Elas Food (zamburiñas, pulpo y tetilla, merluza grelos y piñones, mejillones y setas, ...)	15-18 €/kg
Croquetas Elas Food 500 grs. (setas y trufa, pulpo a feira, pollo y san simón, jamón y huevo, espinacas rulo y pistacho, ...)	8,5 €/bolsa.
Foie micuit de pato (rulos de 150 grs.)	13 €/ud.
Pack foie micuit de pato (rulo de foie 150 grs + confituras + tostas variadas +reducción de Pedro Ximenez)	18 €/pack
Surtidos de quesos artesanos (con tostas y confituras)	18 €/Ud.
Langostinos en panko y salsa Tentsuyu	8 €/rac
Filloas rellenas de marisco + salsa erizos	7 €/ud
Vieira al albariño con jamón ibérico	5 €/ud
Almejas en salsa verde	8 €/rac.
Salpicón de rape, centollo y langostino	5 €/rac.
Consomé de ave	3 €/rac.
Crema de nécoras	4 €/rac.
Crema de boletus y castañas	4 €/rac.

Da terra...

Capón asado entero relleno de frutos secos 6/7 Kg	150 €/Ud.
Pack capón asado (capón +salsa + puré castañas + compota manzana)	190 €/pack.
Cochinillo lechal Asado	36 €/kg
Rulo de pollo corral asado de frutos secos o jamón y queso	8 €/rac.
Paletilla de cordero lechal	20 €/rac.
Roast Beef con tres salsas (Cumberland, pimienta y Oporto)	11 €/rac.
Carrillera ternera al Mencía	13 €/rac.
Meloso de cerdo al Oporto	10 €/rac.
Pack de fideua de setas silvestres (sofrito con setas + caldo de ave + fideo)	11 €/rac



O Croque para levar

O noso mar nos achega...

Centolla o buey cocido y abierto	Según mercado
Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva	8 €/rac.
Rape en salsa de nécoras	14 €/rac.
Merluza rellena con setas y langostinos	10 €/rac.
Pescados enteros para horno (lubina, besugo, rodaballo, martiño,...)	Según mercado
Pack Arroz de marisco (Sofrito con mariscos + caldo de pescado y marisco + arroz)	12 €/rac.

Unha compañía diferente...

Patatas gajo al vacío con tomillo y ajo	2,5 €/rac.
Cebollitas glaseadas	2 €/rac.
Guiso de setas silvestres	3,5 €/rac.
Cebolla caramelizada al vino tinto	2 €/rac.
Salteado e frutos rojos con especias y jengibre	2,5 €/rac.
All i oli de membrillo	2 €/rac.
Reducción de vino dulce (Pedro Ximénez o Oporto)	1,5 €/rac.
Confitura de higos	2 €/rac.

Un paseo polo doce...

Natillas caseras con picatostes de chocolate	3 €/rac.
Brownie de chocolate y nueces	3 €/rac.
Strudel de manzana y frutos rojos	3 €/rac.
Tarta de queso al horno con pasas y nueces	3 €/rac.
Frappé de mango	18 €/lt.
Helados artesanos hechos por nosotros (Gin Tonic, Mojito, cítricos y cava, Ferrero Rocher, After Eighth, fresa, limón y albahaca,...)	12 €/lt.

Os Croquiños desexámosvos...

unhas felices, gastronómicas e caseiras festas

Estas son algunhas de nuestras sugerencias pero hay mucho más.

El pedido se puede recoger o se lo podemos llevar a su domicilio.

(Precio transporte según destino)



o CROQUE Cociña

Rúa do Pazo, 4. Bouzas (Vigo)

reservas@apiques.com

www.ocroque.com

<https://www.facebook.com/pages/O-Croque/125966617478152>

Telf. 633 294 747

986 43 99 73