



Queridos Clientes,

Estas son algunas propuestas grupos para nuestro comedor en Bouzas.

Este comedor sólo se atenderá con reserva.

Las reservas de menos de 6 personas podrán ir en mesa compartida en nuestro horario habitual.

Podéis llamarnos y consultar otras opciones de menú para grupos de mínimo 8 personas.

Vinos:

Los vinos se pueden mejorar con otras opciones de nuestra bodega.
Consultar los distintos suplementos.

Copas para después de cenar:

Básicas 4 €

Mini Gin Tonic Martin Millers: 3,5 €

Gin Tonic Martin Millers: 6,5 €

Un saludo,

Celia Cabrera

o CROQUE Cociña

986 439 973

info@apiques.com

www.ocroque.com



Menú 1

Empanada de maiz del día

Trío de Croquetas "da Neta"

Mejillones en escabeche casero

Tosta de cebolla caramelizada y queso rulo de cabra

Carrilleras de cerdo a baja temperatura sobre crema de cachelos

ó

Arroz marinero con mejillones, zamburiñas, calamares y langostinos

Postre:

Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

Bodega:

Vinos D.O. Rias Baixas y D.O.C. Rioja Crianza

Cervezas, aguas y refrescos

Cafés o infusiones

Chupitos (Licor café, crema de orujo y aguardentes blanca e hierbas)

PVP: 25 €/persona

10% IVA Incluido



Menú 2

Empanada de maiz del día

Trío de Croquetas "da Neta"

Mejillones en escabeche casero

Tosta de cebolla caramelizada y queso rulo de cabra

Jarrete de ternera al ménciá con patatas y pimientos

ó

Bacalao confitado con salteado de verduras y "all i oli" de membrillo.

Postre:

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Bodega:

Vinos D.O. Rias Baixas y D.O.C. Rioja Crianza

Cervezas, aguas y refrescos

Cafés o infusiones

Chupitos (Licor café, crema de orujo y aguardentes blanca e hierbas)

PVP: 30 €/persona

10% IVA Incluido



Menú 3

Empanada de maiz del día

Trío de Croquetas "da Neta"

Mejillones en escabeche casero

Tosta de cebolla caramelizada y queso rulo de cabra

Rulo de cordero, setas y queso de cabra con cebollitas glaseadas

Ó

Rape asado con salsa de mariscos y patata nueva

Postre:

Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

Bodega:

Vinos D.O. Rias Baixas y D.O.C. Rioja Crianza

Cervezas, aguas y refrescos

Cafés o infusiones

Chupitos (Licor café, crema de orujo y aguardentes blanca e hierbas)

PVP: 38 €/persona

10% IVA Incluido



Opción 4

Empanada de maiz del día

Trío de Croquetas "da Neta"

Mejillones en escabeche casero

Tosta de cebolla caramelizada y queso rulo de cabra

Solomillo de Vaca a la plancha con espuma de San Simón

ó

Rodaballo a la plancha sobre risoto de setas

Postre:

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Bodega:

Vinos D.O. Rias Baixas y D.O.C. Rioja Crianza

Cervezas, aguas y refrescos

Cafés o infusiones

Chupitos (Licor café, crema de orujo y aguardentes blanca e hierbas)

PVP: 45 €/persona

10% IVA Incluido



Opción 5

Empanada de zamburiñas en pan de maíz

Trio Croquetas "da Neta"

Tostas de foie de pato con confitura de higos

Navajas a la plancha con aceite de ajo y perejil

Solomillo de Vaca a la plancha con espuma de San Simón

ó

Rodaballo a la plancha sobre risoto de setas

Postre:

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Bodega:

Vinos D.O. Rias Baixas y D.O.C. Rioja Crianza

Cervezas, aguas y refrescos

Cafés o infusiones

Chupitos (Licor café, crema de orujo y aguardentes blanca e hierbas)

PVP: 50 €/persona

10% IVA Incluido