



Aquí tedes algunhas propostas para menús de tapas para o noso comedor en Bouzas.

Extras Viños:

Os viños pódense mellorar con outras opcións da nosa adega.
Consultar os distintos suplementos.

Copas para despóis de cear:

Básicas 4 €

Mini Gin Tonic Martin Millers: 3,5 €

Gin Tonic Martin Millers: 6,5 €

Un saúdo,

Celia Cabrera

o CROQUE Cociña

986 439 973

info@apiques.com

www.ocroque.com



Tapas 1

Crocante de pipas
Crocante de algas
Tempura de frutos secos
Empanada do mar en pan de millo
Trío de croquetas de Neta
Mexillóns ó vapor con vinagreta de algas
Tosta de salmón mariñado por nós con manteiga afumada
Tosta de lacón e Arzúa Ulloa
Revolto de grelos e chourizo
Ourella á Feira
Polo Crocante con mollo de mel e mostaza

Larpeiradas:

Brownie de chocolate e noces con mollo de vainilla
Torta de queixo o forno con Oporto

Viños Rias Baixas e Rioja
Augas, cervexas e refrescos
Cafés e licores (Café, herbas, crema de orujo, augardente)

PVP:25,00 €

10% IVE engadido



Tapas 2

Crocante de pipas
Crocante de algas
Tempura de froitos secos
Empanada do mar en pan de millo
Trío de croquetas de Neta
Mexillóns en escabeche caseiro
Ensalada LTC
Peixiños fritos
Polbo á Feira
Carrilleiras de porco ó mención

Surtido de tortas:

Brownie de chocolate e noces con mollo de vainilla
Torta de queixo o forno con Oporto

Viños Rias Baixas e Rioja
Augas, cervexas e refrescos
Cafés e licores (Café, herbas, crema de orujo, augardente)

PVP:30 €

10% IVE engadido



Tapas 3

Crocante de pipas
Crocante de algas
Tempura de froitos secos
Empanada do mar en pan de millo
Trío de croquetas de Neta
Mexillóns ó vapor
Navallas á plancha
Nécora cocida
Carne ó caldeiro
Xarrete de terneira con patacas

Surtido de tortas:

Brownie de chocolate e noces con mollo de vainilla
Torta de queixo o forno con Oporto

Viños Rias Baixas e Rioja
Augas, cervexas e refrescos
Cafés e licores (Café, herbas, crema de orujo, augardente)

PVP:35 €

10% IVE engadido