

Esta es nuestra propuesta, pueden elegir todos los elementos que deseen y le haremos el presupuesto a su medida.

986 67 25 81 / info@maurorestaurante.es

Menús para eventos especiales

* * *

1 Cóctel de bienvenida (a elegir)

Empanada especial de la casa de xoubas,
bacalao, zamburiñas, carne o bonito
Croquetas caseras de jamón ibérico
Croquetas caseras de camarón de la Ría
Mesa de quesos
Jamón Ibérico de bellota al corte
Guacamole con nachos
Langostinos crujientes
Pulpo a feira
Calamares fritos en oliva
Chupito de salmorejo

* * *

2 Primeros

Berberechos al vapor
Zamburiñas a la plancha
Almejas a la marinera
Navajas a la plancha
Lomo de sardina sobre pisto y pan de maíz
Salmón marinado con salsa de mango y helado de
yogurt
Percebes de la costa
Camarón de la Ría
Centolla o Nécora de la Ría según vedas
Cigalas a la plancha ó hervidas
Bogavante del Atlantico con dos salsas

* * *

3 Principales (a elegir)

Rodaballo de costa al horno
Lubina de la Ría horneado con patata panadera
Lomo de merluza con emulsión de limón sobre
puré de patata
Lenguado meuniere
Lomo de Rape con guarnición

Bombón de solomillo de vaca
Entrecot de vaca a la parrilla con pimiento asado
Cordero al horno con patata asada

* * *

4 Postres (a elegir)

Tarta especial de celebración
Nuestra Torrija con helado de café
Bizcocho de chocolate con helado
Cañitas caseras
Filloas rellenas de crema y chocolate caliente

* * *

Bodega (a elegir)

El menú que decidan llevará aguas, refrescos, cervezas, vino blanco, tinto y espumoso (que seleccionarán de nuestra amplia bodega), café o infusión y copas.

MAURO 