

Con vistas al plato

Comida marinera como cocotxas de merluza, lomo de sardina ahumada o choquitos de la ría guisados en su tinta...

Entrantes calientes

* * *

Calamar de Gran Sol troceado frito en oliva, con mahonesa de lima
(Contiene moluscos y gluten)

Croquetas caseras de camarón de la Ría
(Contiene lácteos, gluten y huevo)

Choquitos de la Ría guisados en su tinta con chips
(Contiene moluscos y sulfitos)

Gambón crujiente acompañado de mahonesa de soja
(Contiene moluscos, gluten, huevo y soja)

Lomo de Sardina ahumada sobre pisto y pan de maíz templado
(Contiene pescado y gluten)

* * *

Entrantes fríos

(Servicio de pan, aceite y aperitivo) (1,50€)

* * *

Jamón Ibérico de Bellota Señorío de Montanera
(Sin alérgenos)

Ensalada de Perdiz escabechada con tartar de tomate y helado de queso
(Contiene lácteos)

Empanada especial de la casa
(Contiene pescado, moluscos, gluten y huevo)

Lomo de Sardina ahumada sobre pisto y pan de maíz templado
(Contiene pescado y gluten)

Tartar de Atún Rojo con aguacate y soja
(Contiene pescado, sésamo, soja y gluten)

* * *

Lo mejor de nuestras Rías

Centolla de la Ría
(Contiene crustáceos)

Cigalas medianas hervidas
(Contiene crustáceos)

Almejas fritas en sartén con aceite de oliva y láminas de ajo
(Contiene moluscos)

Berberechos Gallegos al vapor
(Contiene moluscos)

Mejillones simplemente al natural, abiertos con vapor
(Contiene moluscos)

* * *

... del mar

* * *

Atún Rojo marcado en plancha con guacamole, cuscús y soja
(Contiene pescado, sésamo, soja y gluten)

Bacalao al horno con cebolla confitada, huevo y patatas
(Contiene pescado, sulfitos y huevo)

Cocotxas de Merluza Austral cocinadas a 59º con patatas chips
(Contiene pescado)

Medallones de Rape empanados con patatas fritas
(Contiene pescado)

Brocheta de Rape y Langostino con puré de patata
(Contiene lácteos, pescado y crustáceos)

Lenguado de la Ría a la plancha
(Contiene pescado)

Rodaballo de costa a la plancha
(Contiene pescado)

* * *

... de la tierra

* * *

Delicias de solomillo ibérico con patatas fritas y rulo de cabra
(Contiene lácteos)

Carrilleras de vaca gallega estofadas
(Contiene sulfitos)

Entrecot de vaca a la plancha con patata y pimiento asado
(Sin alérgenos)

Entrecot de vaca a la plancha con salsa de tetilla
(Contiene lácteos)

* * *

Sugerencias para mesa completa

(mínimo para 2 personas y el precio es por comensal)

* * *

Arroz con Carabineros

(Contiene pescado, crustáceos y sulfitos)

Arroz con Calamares y Langostinos

(Contiene pescado, moluscos, crustáceos y sulfitos)

Arroz negro de choco con su tinta

(Contiene moluscos, pescado y sulfitos)

Fideos con Rodaballo y Carabinero

(Contiene gluten, pescado, moluscos, crustáceos y sulfitos)

Rodaballo al Horno con patata panadera

(Contiene pescado y sulfitos)

(El arroz que utilizamos para los platos es ecológico)

* * *

para endulzar ...

* * *

Bizcocho de chocolate con helado de cítrico
(Contiene gluten, huevo y lácteos)

Mousse de tetilla con frutos del bosque y crema de membrillo
(Contiene gluten, huevo y lácteos)

Copa de helado Angelito
(Contiene gluten, huevo y lácteos)

Tocinillo de cielo con crema inglesa
(Contiene gluten, huevo y lácteos)

Fresas flambeadas con helado de yogurt
(Contiene gluten y lácteos)

Nuestra Torrija de leche con helado de café
(Contiene gluten, huevo y lácteos)

Trilogía de filloas (Nata, crema y chocolate)
(Contiene gluten, huevo y lácteos)

Además de nuestra propuesta, no dude en consultarnos cualquier cambio que desee, así como en preguntarnos por los productos del mar que dependan de las temporadas.

986 67 25 81 / info@maurorestaurante.es

Menús para grupos

* * *

1

Croquetas caseras de jamón ibérico
Langostinos crujientes con mahonesa de soja
Calamares fritos en oliva

Fideos con almejas y cola de rape

Cañitas de crema caseras

Blanco Albariño Valmiñor
Tinto Rioja Gómez Cruzado Crianza

* * *

3

Empanada especial de la casa
Chipirones encebollados
Almejas a la sartén

Lomo de Merluza al Romero

Brownie con helado de Vainilla

Blanco Ribeiro Alter
Tinto Rioja Sierra Cantabria Crianza

* * *

5

Lubina Marinada al Limón
Zamburiñas a la plancha
Cigalas a la plancha

Rollitos de Lenguado con trigueros
Entrecot de Vaca a la Brasa

Fresas flambeadas con helado yogurt

Blanco Rías Baixas Lagar de Cervera
Tinto Ribera del Duero Ébano Salvaje

* * *

2

Croquetas caseras de jamón ibérico
Langostinos crujientes con mahonesa de soja
Calamares fritos en oliva

Fideos con almejas y cola de rape

Cañitas de crema caseras

Blanco Albariño Valmiñor
Tinto Rioja Gómez Cruzado Crianza

* * *

4

Jamón Ibérico de Bellota
Berberechos al vapor
Cigalas medianas hervidas

Brocheta de Rape, vieira y langostino

Tocinillo de cielo

Blanco Rías Baixas Dávila
Tinto Rioja La Montesa Crianza

* * *

6

Jamón Ibérico de Bellota
Camarón grande
Percebes de la costa

Lomo de lubina al horno
Solomillo de Vaca a la Brasa

Nuestra Torrija con helado de café

Blanco Rías Baixas Terras Gauda
Tinto Rioja Viña Alberdi

* * *

Un lugar de encuentro adecuado para los sentidos.

Un lugar de encuentro adecuado para los sentidos.
Cualquier momento es bueno para acercarse a MAURO restaurante
y disfrutar de una cocina de calidad, natural, en un espacio tan
especial como despretencioso, dónde el plato y el entorno se
funden para generar una vista y experiencia única.

MAURO 