



PROPUESTA COSTA CAIÓN DE MENÚ 2020:

Aperitivos básicos:

Variado de empanadas caseras
Cucharilla de mejillón en escabeche suave
Salmorejo tradicional
Gazpacho de sandía con aceite de albahaca
Bombón de foie mi cuit
Brocheta de melón con jamón
Tosta de bonito y confitura de piquillo
Croquetas de marisco, jamón y carne
Fritura de chipirón
Mejillón gratinado
Voul au vent relleno de champiñones
Tosta de chicharrones con queso gallego
Chupachups de choricito en tempura con alioli de pera
Churros de bacalao con mahonesa de cacao.
Tosta de secreto con cebolla caramelizada

Extras

Brocheta de langostino rebozado en panko con mahonesa de kinchi
Mini brioche de frutos del mar con salsa cóctel
Cucharilla de salpicón tradicional
Zamburiñas a la plancha
Tosta de jamón ibérico con tomate
Tabla de quesos gallegos con panes variados
Plancha de la ría
Pulpo a feira
Jamón al corte (por piezas)

Entrantes

Gambón plancha o al vapor
Vieiras a la gallega o a la cava y boletus
Ensalada de Carpaccio de pulpo

Pescados

Suprema de merluza en salsa verde o mariscada
Rodaballo al horno con patata panadera

Carnes

Llana o Jarrete de ternera estofada al modo tradicional
Lingote de costilla de porco celta cocinado a baja temperatura
Confit de pato a la naranja

Postres

Brownie de chocolate y cremoso de vainilla
Coulant de chocolate con helado de mandarina
Cremoso de queso de arzúa con teja de naranja y miel
Creme brulé con manzana caramelizada y cobertura de toffe
Fondant de chocolate negro con emulsión de menta

*En la tarifa de este menú se incluyen 8 aperitivos básicos

*Adicionalmente se puede incluir cualquier otro

costa@calton

Preparaciones especiales a tarificar:

Entrantes elaborados:

Almejas marinera o salsa verde
Ensalada de Lubrigante con vinagreta de mango

Mariscos:

Cigalas
Lubrigante
Centolla

***Otros mariscos consultar**

Pescados:

Lubina con manzana y aceite de vainilla
Rape mariscado con brocheta de zamburiñas y langostino
Lomo de corvina al horno con yuca y espárragos verdes
Lomo de Skrei sobre arena de gambas, caviar de tomate y vainas

***Otros pescados consultar.**

Carnes:

Solomillo de ternera patata al horno y salsa de boletus
Solomillo de cerdo ibérico con polenta y tomates asados a las finas hierbas

***Otras carnes consultar**

Postre:

Costa Caíón 2020 con helado de sorbete de mango

costacaion

Condiciones especiales del menú:

- * Este menú incluye un horario de 8 horas que comenzaran a la hora fijada como recepción de invitados.
- * El precio de este menú de partida es de 70€+10%IVA.
- * La barra libre para este servicio tiene un coste de 10€+10%IVA.
- * Este menú incluye el alojamiento para los novios en nuestra “Suite Horreo”.
- * En temporada alta (Del 1/6 al 30/9, ambos incluidos) se establece una asistencia mínima de 100 comensales o una facturación de 12000€.

Esperando que sea de su agrado:

Jose Ramón Vázquez Varela Gerente

693 418 655 -info@costacaion.es

Costacaion