



PROPUESTA DE MENÚ COSTA CAIÓN 2021:

Aperitivos Básicos:

Variado de Empanadas Artesanas

Cucharilla de Mejillón en Escabeche Suave

Salmorejo Tradicional

Cucharilla de Tomate, Queso Feta y Albahaca

Tosta de Jamón con Tomate

Brocheta de Melón con Jamón

Tosta de Bonito y Confitura de Piquillo

Croquetas Caseras Variadas

Fritura de Chipirón de la Ría

Mejillón Al Vapor

Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

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

Aperitivos Extras:

Jamón al Corte (por piezas)

Mini Brioche de Frutos del Mar con salsa Cóctel

Cucharilla de Salpicón Tradicional

Bombón de Foie Micuit

Tabla de Quesos con Panes Variados

Zamburiñas a la Plancha

Navajas a la Plancha

Plancha de la Ría

Brocheta de Langostino rebozado en Panko con Mahonesa de
Kimchi

Pulpo a Feira

Carne ó Caldeiro



costacalon

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

***Adicionalmente se puede incluir cualquier otro**

ENTRANTES:

Gambón Plancha o al Vapor

Vieiras a la Gallega o al Cava y Boletus

Salpicón Tradicional

PESCADOS:

Suprema de Merluza en Salsa Verde o Mariscada

Rodaballo al Horno con Patata Panadera

CARNES:

Jarrete de Ternera estofada al modo Tradicional

Lingote de Costilla de Porco Celta cocinado a Baja Temperatura

Carrilleras de Cerdo al Vino Tinto

POSTRES:

Brownie de Chocolate

Coulant de Chocolate

Cremoso de Queso de Arzúa con teja de Naranja y Miel

Torrija al Estilo Costa Caión Caramelizada y Arroz con Leche

Semifrío de Crema de Orujo

***Servicio de café, té e infusiones**

BODEGA

VINO BLANCO

Amarelo, Alvariño D.O Rías Baixas

VINO TINTO

D.O Rioja Antaño Crianza

CAVA

Jaume Serra Brut Nature

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 Imperial con Salsa de Azafrán, Batata y Espárragos

Rape Mariscado con Parmentier

***Otros pescados consultar**

CARNES:

Solomillo de Ternera

Solomillo de Cerdo Ibérico

Paletilla de Cordero Lechal

***Otras carnes consultar**

POSTRE:

Costa Cañon 2021

costacañon

SORBETES:

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mango

Sorbete de Mandarina

Sorbete de Naranja

Sorbete de Manzana Verde

TENTEMPIÉ DE MEDIANOCHE:

Brochetas de fruta

Montaditos ibéricos

Mini Pastelitos

Gominolas



CONDICIONES ESPECIALES DEL MENÚ:

*Este menú incluye un horario de 8 horas que comenzarán a la hora fijada como recepción de invitados.

*El precio de este menú de partida es de 75€ + 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 Hórreo".

*En temporada alta (Del 1/6 al 30/9, ambos incluidos) se establece una asistencia mínima de 100 comensales o una facturación de 12.000€.



Esperamos que sea de su agrado:

Jose Ramón Vázquez Varela

693418655

info@costacaion.es