



*PROPUESTA DE MENÚ BASE COSTA CAÑÓN 2022:*

*APERITIVOS BÁSICOS:*

Empanadas Artesanas

Cucharilla de Mejillón en Escabeche Suave

Salmorejo Tradicional

Carpaccio de Lacón

Nachos con Guacamole

Brocheta de Melón con Jamón

Tosta de Bonito y Confitura de Piquillo

Cucharilla de Tomate, Queso Feta y Albahaca

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

Dados de Queso Brie rebozado con Mermelada de Tomate

Tosta de Secreto con Cebolla Caramelizada

APERITIVOS EXTRAS:

Bombón de Foie Micuit

Tabla de Quesos con Panes Variados

Arroz con Mariscos

Cucharilla de Salpicón Tradicional

Brocheta de Langostino Panko con Mahonesa de Kimchi

Pulpo á Feira

Zamburiñas a la Plancha

Navajas a la Plancha

Plancha de la Ría

Jamón al Corte

Carpaccio de Solomillo Ibérico con Lascas de Queso San Simón

Carne ó Caldeiro

*\*En la tarifa de este menú se incluye 4 APERITIVOS*

*BÁSICOS*

*\*Adicionalmente se pueden incluir otros aperitivos*

ENTRANTES:

Pastel de Centollo con Endivias Rellenas

Dúo de Vieiras a la Gallega o al Cava y Boletus

Salpicón Tradicional

PESCADOS:

Suprema de Merluza en Salsa Verde con Patatitas al Vapor

Rodaballo al Horno en Salsa Piperrada y 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:

Coulant de Chocolate

Cre moso de Queso de Arzúa con teja de Naranja y Miel

Torrija al Estilo Costa Caión Caramelizada y Arroz con Leche

Semifrío de Limón

BODEGA

VINO BLANCO

Alvariño D.O Rías Baixas

VINO TINTO

D.O Rioja Crianza

menú infantil (38€ + IVA)

Pizza

Mini hamburguesas

Patatas fritas

Milanesa de pollo

Helados (Postre)

Merienda: Montaditos variados, brochetas de fruta, tarta de comunión (sabor a escoger).

*\* Aguas minerales, refrescos, cervezas y zumos variados*

*\* Servicio de café, té e infusiones*

*\* En la Tarifa de este Menú Base se incluye 2 platos más postre*

## PREPARACIONES ESPECIALES A TARIFICAR:

### ENTRANTES:

Gambón Plancha o al Vapor

Cigalas Plancha o al Vapor

Almejas Marinera o Salsa Verde

Ensalada de Lubrigante con Vinagreta de Mango y Corales

Lubrigante a la Plancha con Tomatitos Baby Rellenos

*\*Otros mariscos consultar*

### PESCADOS:

Lubina Imperial con Salsa de Azafrán, Batata y Espárragos

Lubina Imperial en Salsa de Manzana Verde, Saquito relleno de Setas con Langostinos y Aceite de Vainilla

Rape Mariscado con Parmentier

Rape a la Cedeiresa con Almejas

*\*Otros pescados consultar*



CARNES:

Solomillo de Ternera

Entrecot de Ternera

Solomillo de Cerdo Ibérico

Paletilla de Cordero Lechal Asada

Silla de Cordero Confitada

*\*Otras carnes consultar*

POSTRES:

Costa Caión 2022

Semifrío de Crema de Orujo

NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

**Uso exclusivo de las instalaciones**

**Tarta de comunión**

**Decoración floral de las mesas del salón**

**Seating de invitados**

*\*Realizamos menú personalizado para cada cliente*

## SORBETES:

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mango

Sorbete de Mandarina

Sorbete de Naranja

Sorbete de Manzana Verde

Sorbete de Mojito

Sorbete de Frutos Rojos

## TENTEMPÍE DE MEDIANOCHE:

Brochetas de fruta

Tortilla

Mini hamburguesas

Pizzas

Montaditos ibéricos

Pastelería variada

Gominolas

Surtido de Bombones



CONDICIONES ESPECIALES DEL MENÚ:

**\*Este menú incluye un horario de 6 horas que comenzarán a la hora fijada como recepción de invitados.**

**\*El precio de este menú de partida es de 55€ + 10%IVA.**

**\*La barra libre para este servicio tiene un coste de 10€ + 10%IVA.**

**\*Asistencia mínima de 30 comensales para la realización de un evento.**

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

*Esperamos que sea de su agrado:*

*Jose Ramón Vázquez Varela*

*693418655*

*info@costacaion.es*