

Menús para Grupos

Menú A

Menú Degustación

- **Aperitivo del día**
- **Bombones de foie con frambuesa y pistacho**
- **Tempura de pulpo sobre crema de patata**
- **Lomo de merluza con ravioli de mejillón y salsa holandesa**
- **Solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas**

Postre: Semifrío de queso, espuma de mango y helado de frambuesa

Vinos:

Tinto: Viña Paceta Crianza 2013 (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Terra de Castelo 2015 (D.O. Ribeiro)

Pan, agua y café

P.V.P. 38 €

Menú B

Menú Degustación

- **Aperitivo del día**
- **Colas de langostino crujientes con aguacate y emulsión de ajo**
- **Cestilla de zamburiñas con crema de nécoras**
- **Bacalao a la plancha con vinagreta de frutos secos**
- **Cochinillo al horno prensado con quinoa y puré de manzana**

Postre: Pastel caliente de avellana con sorbete de fruta de la pasión

Vinos:

Tinto: Viña Paceta Crianza 2013 (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Terra de Castelo 2015 (D.O. Ribeiro)

Pan, agua y café

P.V.P. 38 €

Menú C

- **Aperitivo del día**
- **Rollito de salmón ahumado con tártara de langostinos**
- **Mejillones rellenos**
- **Arroz de pescados y mariscos**

Postre: Mousse de chocolate blanco y negro

Vinos:

Tinto: Viña Paceta Crianza 2010 (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Terra de Castelo 2012 (D.O. Ribeiro)

Pan, agua y café

P.V.P. 29 €

Menú D

- **Aperitivo del día**
- **Croquetas caseras de jamón ibérico**
- **Brocheta de queso de cabra con langostino**
- **A elegir entre:**
 - **Merluza con risotto y calamares en su tinta**
 - **Entrecot de ternera gallega a la plancha**

Postre: Coulant de chocolate

Vinos:

Tinto: Viña Paceta Crianza 2013 (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Terra de Castelo 2015 (D.O. Ribeiro)

Pan, agua y café

P.V.P. 31 €

Menú E

- **Aperitivo del día**
- **Salpicón de centollo, buey y rape**
- **Tempura de pulpo sobre crema de patata**
- **A elegir entre:**
 - **Rape con queso del país y arroz cremoso de setas**
 - **Paletilla de cordero lechal**

Postre: Surtido de postres caseros

Vinos:

Tinto: Luberri 2013 (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Condes de Albarei 2015 (D.O. Rías Baixas)

Pan, agua y café



P.V.P. 47 €

Menú F

- **Aperitivo del día**
- **Carpaccio de reno ahumado con ensalada de queso Idiazábal**
- **Colas de langostinos crujientes con aguacate y emulsión de ajo**
- **Almejas a la marinera**
- **A elegir entre:**
 - **Arroz con lubrigante**
 - **Solomillo de ternera a la plancha**

Postre: Surtido de postres caseros

Vinos:

Tinto: Luberri 2013 (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Condes de Albarei 2015 (D.O. Rías Baixas)

Pan, agua y café

P.V.P. 52 €

El precio es con IVA incluido.

El menú deberá ser el mismo para todos los comensales de la mesa.

En cualquiera de los menús, la adición de cava Anna de Codorniu, supondrá un incremento de 2€ por comensal.

Restaurante Artabria
C/ Fernando Macías, 28 – Bajo
15003 A Coruña

Reservas: +34 981 269 646
info@restaurantartabria.com
www.restaurantartabria.com