

## Menú A

### 1º. Entrantes variados:

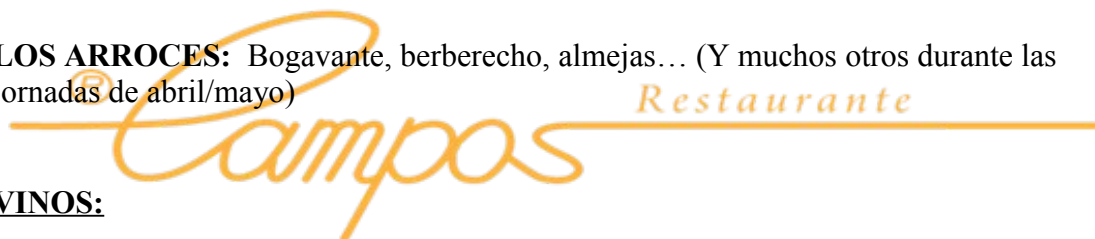
- **Jamón Ibérico de Bellota** ( D. O. )
- **Anchoa de Santoña.** Con pimiento asado y queso Arzua Ulloa.
- **Mi-Cuit de pato azulón.** Con tostas y compota de frutas.
  
- **Almeja fina** a la sartén. Con un toque de ajo y perejil.
- **Zamburiña** plancha.

### 2º. Elección libre sobre carta:

**LOS PESCADOS:** Rape, Mero, Lubina, Lenguado, Rodaballo, Lamprea en temporada...

**LAS CARNES:** Caza en temporada, Solomillo, Hamburguesa de Solomillo, Entrecôte, Chuletitas de cordero lechal.  
(Sólo trabajamos con carne certificada Ternera Gallega Suprema D.O. y Cordero Lechal)

**LOS ARROCES:** Bogavante, berberecho, almejas... (Y muchos otros durante las jornadas de abril/mayo)



### VINOS:

- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

### POSTRE:

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska)  
(Para grupos mayores a 8 comensales, recomendamos surtido de postres)

**Cafés, infusiones y licores.**

59, 90 €    IVA Incluido.

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)
- Hemos elaborado estos menús pensando en diferentes gustos. Si ninguno se adapta a lo que busca, no dude en comentárnoslo y buscaremos la opción que mejor encaje con sus preferencias.

## Menú Z

**Aperitivo: Esferificación.**

**Primer pase:**

Jamón Ibérico de bellota. Con pan de cristal y tomate triturado.

Anchoa de Santoña. Con fresa natural y lombarda.

**Segundo pase:**

Ensaladita de bogavante, vegetales, y cola de gamba blanca frita. Aliñada con salsa de mostaza.

**2º. Elección libre sobre carta:**

**LAS CARNES: Solomillo de ternera, Lomo de ternera, Paletilla de Cordero...**

**LOS PESCADOS: Rape, Mero, Merluza, Kokotxas, lenguado, Rodaballo...**

**LOS ARROCES: Almeja fina, berberecho, bogavante...**

**VINOS:**

*Campos* *Restaurante*

➤ **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.

➤ **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

**POSTRE:**

Elección del cliente. (No incluye Souffle Alaska)

(Para grupos mayores a 8 comensales, recomendamos surtido de postres)

**Cafés y licores.**

59, 90 € IVA Incluido.

**NOTA:**

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)
- Hemos elaborado estos menús pensando en diferentes gustos. Si ninguno se adapta a lo que busca, no dude en comentárnoslo y buscaremos la opción que mejor encaje con sus preferencias.

## Menú B

### **Primer pase:**

200 gr. de percebe gallego roca por comensal.

### **Segundo pase:**

Centollo gallego roca (Una pieza de 1 Kg. +/- para cada 2 comensales)

Ó

Bogavante hervido en dos salsas ó a la plancha servido en dos tiempos

**Tercer pase:** Elección libre sobre carta.

**LOS PESCADOS:** Rape, Mero, Lubina, Lenguado, Rodaballo, Lamprea en temporada...

**LAS CARNES:** Caza en temporada, Solomillo, Hamburguesa de Solomillo, Entrecôte, Chuletitas de cordero lechal.

(Sólo trabajamos con carne certificada Ternera Gallega Suprema D.O. y Cordero Lechal)

**LOS ARROCES:** Bogavante, berberecho, almejas... (Y muchos otros durante las jornadas de abril)



### VINOS:

- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

### **POSTRE:**

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska)

(Para grupos mayores a 8 comensales, recomendamos surtido de postres)

### **Cafés y licores.**

84, 90 €    IVA Incluido

### **NOTA:**

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas.
- Hemos elaborado estos menús pensando en diferentes gustos. Si ninguno se adapta a lo que busca, no dude en comentárnoslo y buscaremos la opción que mejor encaje con sus preferencias.

## Menú C

### **Primer pase:**

Pieza de bogavante gallego a la plancha servida en dos tiempos.

### **Segundo pase:**

Vieira gallega al horno

**Tercer pase:** Elección del cliente entre:

**PESCADO:** Merluza en salsa de erizos de mar con almejas de carril.

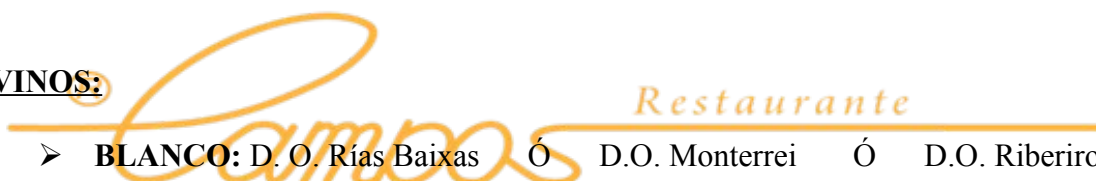
Ó

**CARNE:** Entrecot de Ternera Gallega Suprema. Con guarnición de temporada.

Ó

**ARROZ:** Arroz caldoso de almeja fina.

### VINOS:

- 
- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas Ó D.O. Monterrei Ó D.O. Riberiro.  
➤ **TINTO:** D. O. Rioja Ó D. O. Ribera del Duero Ó D.O. Ribeira Sacra.

### **POSTRE:**

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska)

(Para grupos mayores a 8 comensales, recomendamos surtido de postres)

### **Cafés y licores.**

74, 90 € IVA Incluido

#### **NOTA:**

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...
- Hemos elaborado estos menús pensando en diferentes gustos. Si ninguno se adapta a lo que busca, no dude en comentárnoslo y buscaremos la opción que mejor encaje con sus preferencias.

## Menú D

**1º. Entrantes variados:** a) Jamón Ibérico de Bellota ( D. O. )  
Brochetas de pulpo, con escama de sal y aceite de pimentón  
Mi-Cuit de pato. Con tostas y compota de manzana.

**2º.** Vieira gallega al horno.

**3º.** Elección del cliente

**PESCADO:** Merluza en salsa de erizos de mar con almejas de carril.

Ó

**CARNE:** Entrecot de ternera con atadillo de espárragos y patatas risoladas.

Ó

**ARROZ:** Arroz caldoso de almeja fina.

### VINOS:

➤ **BLANCO:** D. O. Rías Baixas   Ó   D.O. Monterrei   Ó   D.O. Riberiro.  
➤ **TINTO:** D. O. Rioja   Ó   D. O. Ribera del Duero   Ó   D.O. Ribeira Sacra.

### **POSTRE:**

Elección del cliente. (No incluye Souffle Alaska)  
(Para grupos mayores a 8 comensales, recomendamos surtido de postres)

### **Cafés y licores.**

46,90 € IVA Incluido

### **NOTA:**

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)
- Hemos elaborado estos menús pensando en diferentes gustos. Si ninguno se adapta a lo que busca, no dude en comentárnoslo y buscaremos la opción que mejor encaje con sus preferencias.

## Menú E

### 1º. Entrantes variados:

- Tostas de mousse de cabracho con aceite de perejil.
- Empanada de bacalao. (Rogamos previa elección entre pan u hojaldre)
  
- Croquetas de cremosa bechamel de marisco.
- Gambas en tempura, con mayonesa de yogur.

### 2º. Elección del cliente:

- Arroz de berberecho. (Mínimo para dos personas).
- Merluza en salsa de almendras con zamburiñas.
- Entrecot de ternera gallega D.O. con guarnición de temporada.

### VINOS:

- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

### **POSTRE:**

Leche frita con helado de vainilla de Madagascar.

### **Cafés y licores.**

39, 50 €    IVA Incluido

### **NOTA:**

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)
- Hemos elaborado estos menús pensando en diferentes gustos. Si ninguno se adapta a lo que busca, no dude en comentárnoslo y buscaremos la opción que mejor encaje con sus preferencias.

## Menú F

### PRIMER PASE:

- Terrina de pollo campero. Con mango y salsa de naranja.
- Piruletas de Mi Cuit. Con membrillo y “crunch” de almendras.


### SEGUNDO PASE:

- “Bricks” de queso gallego. Con tartar de verduritas y tomate dulce.
- Croquetas de cremosa bechamel de marisco.

### TERCER PASE. PLATO PRINCIPAL. (Elección entre):

- Merluza del pincho “de Celeiro”. Con grelos y San Simón.
- Entrecot de Ternera Gallega Suprema D.O. Con guarnición de temporada.
- Arroz caldoso. De zamburiña y erizos.

### VINOS:

- 
- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

### POSTRE:

Tarta de queso “Campos”. Galleta crujiente de queso, mousse de queso, gelatina de fresa natural, fresa laminada...

### **Cafés, infusiones y licores.**

39,50 € IVA Incluido.

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)
- Hemos elaborado estos menús pensando en diferentes gustos. Si ninguno se adapta a lo que busca, no dude en comentárnoslo y buscaremos la opción que mejor encaje con sus preferencias.

## Menú G

### PRIMER PASE:

- Jamón Ibérico de Bellota D.O.
- Tostas de anchoas con pimientos asados. Aliñado con menta y frutos secos.

### SEGUNDO PASE:

- Almeja fina. Guisadas con boletus y alcachofa.
- Navajas de la ría. "Pintadas" con una suave salsa de pesto.

### TERCER PASE. PLATO PRINCIPAL. (Elección entre):

- Merluza del pincho "de Celeiro". Con grelos y San Simón.
- Kokotxas de merluza. En salsa verde ligera, con un toque de guindilla.
- Entrecot de Ternera Gallega Suprema D.O. Con guarnición de temporada.
- Hamburguesa de solomillo de Ternera Gallega Suprema. Ligada con foie y queso Arzúa Ulloa fundido.
- Arroz caldoso. De cigalita salteada.

### VINOS:

- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

### POSTRE:

Brownie de chocolate ligero. Con salsa de yogur y helado artesano.

### **Cafés, infusiones y licores.**

47,00 € IVA Incluido.

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)

Hemos elaborado estos menús pensando en diferentes gustos. Si ninguno se adapta a lo que busca, no dude en comentárnoslo y buscaremos la opción que mejor encaje con sus preferencias