

CEA-BAILE nadal 2013

coa actuación ao vivo de EVA e CAMILO

(13, 14, 20 e 21 de decembro)

MENÚ 25 €

- Pa amb tomàquet e xamón ibérico D.O. Guijuelo.
- Empanada de atún.
- Chipiróns fritos en fariña de millo.
- Churrasco mixto á brasa, con chourizos crioulos, patacas e salada mixta.
- Torta xelada con chocolate quente.
- Café e chupitos

VIÑO:

Tinto: Sileno (D.O. Valdeorras) ou Tinto de Monterrei

MENÚ 28 € A

- Croquetas de xamón ibérico feitas na Nave.
- Chipiróns fritos en fariña de millo.
- Tostas quentes de escalivada e lombo de bonito gratinada con queixo San Simón.
- Abadexo grellado con puré de couve-flor e tomate.
ou
- Xarrete guisado con patacas amarelas e verduras.
- Brownie de chocolate e noces do país con xelado de mandarina.
- Café e chupitos

VIÑO:

Branco: D.O. Rías Baixas D.O. Ribeiro

Tinto: D.O. Ribeira Sacra ou D.O. Rioja

MENÚ 28 € B

- Pa amb tomàquet e xamón ibérico D.O. Guijuelo
- Empanada de atún.
- Lagostíns á prancha e/ou cocidos.
- Churrasco mixto á brasa, con chourizos crioulos, patacas e salada mixta.
- Torta xelada con chocolate quente.
- Café e chupitos

VIÑO:

Tinto: Sileno (D.O. Valdeorras) ou Tinto de Monterrei



MENÚ 35 €

- Empanada de zamburiñas.
- Tostas de pá amb tomàquet e xamón ibérico D.O. Guijuelo.
- Espetada de lagostíns crocantes.
- Polbo á grella con pataca asada ou Polbo á feira.
- Abadexo ao forno con ameixas en salsa verde.
ou
- Entrecosto de vitela á brasa con patacas.
- Espuma de chocolate negro sobre torta de queixo.
- Café e chupitos.

VIÑO:

Branco: D.O. Rías Baixas ou D.O. Ribeiro

Tinto: D.O. Ribeira Sacra ou D.O. Rioja

MENÚ 38 €

- Empanada de zamburiñas.
- Pa amb tomàquet e xamón ibérico D.O. Guijuelo
- Polbo á feira.
- Lagostíns á prancha e/ou cocidos.
- Chuleta de vitela galega (750 grs) á brasa con patacas e salada mixta.
- Brownie de chocolate e noces do país con xelado de mandarina ou straciatela.
- Café e chupitos.

VIÑO:

Branco: D.O. Rías Baixas ou D.O. Ribeiro

Tinto: D.O. Ribeira Sacra ou D.O. Rioja

MENÚ 42 €

- Pa amb tomàquet e xamón ibérico D.O. Guijuelo
- Volandeiras á prancha con lascas de sal negro.
- Ameixas babosa de Carril á mariñeira.
- Robaliza salvaxe (ou outro peixe salvaxe, segundo a oferta do mercado)
ou
- Solombo de vitela galega con patacas.
- Coulant de chocolate conxeadado de straciatela
- Café e chupitos.

VIÑO:

Branco: Albariño de Fefiñanes (D.O. Rías Baixas) ou Coto de Gomariz (D.O. Ribeiro)

Tinto: Abadía da Cova (D.O. Ribeira Sacra), Valserrano (D.O. Rioja) ou Viña Sastre (D.O. Ribera del Duero)

Existe a posibilidade de encargar *packs* de copas (a partir de 20) ao prezo de 3,50 € por copa.

