

BOAVISTA

• restaurante •

MENÚS GRUPOS/EMPRESA
2020

Menú 1 - 32,00€

PRIMER PLATO

Empanada artesana de bonito
Tosta de paleta ibérica, salmorejo y huevo
Croquetas caseras de marisco
Zamburiñas gratinadas a la gallega con queso San Simón

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Suprema de merluza en salsa de nécoras con brocheta de marisco
Codillo de cerdo a baja temperatura con patata Bombay

POSTRE

Cheesecake de cereza con crumble de cacahuete

BODEGA

*Bicos, D.O. Rias Baixas
Vallobera Crianza, D.O. Rioja
Agua mineral, Estrella Galicia y refrescos
Café y licores de aguardiente*

Menú 2 - 35,00€

PRIMER PLATO

Empanada artesana de bacalao
Carpaccio de cecina, mango y brotes tiernos
Tosta dulce de tomate, queso de cabra y cebolla caramelizada
Langostinos crujientes con mahonesa de Kimchi

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Calamar a la brasa con risotto negro y wakame
Jarrete de ternera estofado con salsa de verduras y cremoso de patata

POSTRE

Strudell de manzana con sopa de vainilla

BODEGA

*Bicos, D.O. Rias Baixas
Vallobera Crianza, D.O. Rioja
Agua mineral, Estrella Galicia y refrescos
Café y licores de aguardiente*

Menú 3 - 36,00€

PRIMER PLATO

Empanada artesana de zamburiñas
Tabla de paleta ibérica, queso del país y tumaka
Croquetas caseras de marisco
Brocheta de mango y langostinos con emulsión de mandarina

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Bacalao asado con vinagreta de mariscos y patata paja
Carrillera de vaca al vino tinto con cremoso de calabaza

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de mandarina

BODEGA

*Bicos, D.O. Rias Baixas
Vallobera Crianza, D.O. Rioja
Agua mineral, Estrella Galicia y refrescos
Café y licores de aguardiente*

Menú 4 - 39,00€

PRIMER PLATO

Salpicón de marisco con brotes tiernos
Rollitos de salmón ahumado con tártara de langostino
Brocheta de pulpo y mini mazorca con espuma de patata y sobrasada
Tosta con pechuga de codorniz escabechada y queso Brie

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Rape crujiente con risotto de berberechos
Punta trasera de ternera gallega con patata rellena de grelos y San Simón

POSTRE

Copa cremosa de licor café con chocolate y helado de avellana

BODEGA

*Bicos, D.O. Rias Baixas
Vallobera Crianza, D.O. Rioja
Agua mineral, Estrella Galicia y refrescos
Café y licores de aguardiente*

Menú 5 - 40,00€

PRIMER PLATO

Paleta ibérica, papaya y helado de cítricos y verduras

Tosta con jamón de pato, tumaka y emulsión de aceituna

Croquetas caseras de marisco

Zamburiñas a la plancha con aceite de eneldo

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Lubina salvaje al horno con brocheta de langostinos

Pierna de cordero lechal asada con timbal de patata panadera

POSTRE

Filloa rellena caramelizada con helado de nata

BODEGA

Bicos, D.O. Rias Baixas

Vallobera Crianza, D.O. Rioja

Agua mineral, Estrella Galicia y refrescos

Café y licores de aguardiente

Menú 7 - 48,00€

PRIMER PLATO

Tabla de paleta ibérica, queso manchego y tumaka

Flamenquín de cecina, piquillo y rulo de cabra

Langostinos crujientes con alioli de rúcula

Navajas a la plancha con aceite de cítricos

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Rodaballo asado con tomates cherry, aceituna y patata panadera

Solomillo de ternera crujiente con San Simón y puré trufado

POSTRE

Cañitas de carballiño rellenas con crema pastelera

BODEGA

Bicos, D.O. Rias Baixas

Vallobera Crianza, D.O. Rioja

Agua mineral, Estrella Galicia y refrescos

Café y licores de aguardiente

Menú 6 - 44,00€

PRIMER PLATO

Empanada artesana de berberechos

Tosta de ventresca, huevo de codorniz y emulsión de manzana

Brochetas de ternera y verduritas

SEGUNDO PLATO

Arroz con bogavante y vieiras

POSTRE

Daiquiri de manzana verde

BODEGA

Bicos, D.O. Rias Baixas

Vallobera Crianza, D.O. Rioja

Agua mineral, Estrella Galicia y refrescos

Café y licores de aguardiente

Menú 8 - 53,00€

PRIMER PLATO

Tosta de jamón ibérico con queso de Burgos, rúcula y módena

Zamburiñas crujientes con mahonesa de su coral

SEGUNDO PLATO

Salpicón de rape, manzana y langostinos

Sorbete de mandarina al cava

Medallón de cochinillo asado a baja temperatura

POSTRE

Nuestra cheesecake de la huerta

BODEGA

Bicos, D.O. Rias Baixas

Vallobera Crianza, D.O. Rioja

Agua mineral, Estrella Galicia y refrescos

Café y licores de aguardiente

Menú Infantil - 18,00€

PRIMER PLATO

Minipizza de jamón y queso

SEGUNDO PLATO

Milanesa de pollo con patata bastón

POSTRE

Copa helada con gominolas

BODEGA

Agua mineral y refrescos

Observaciones:

Todos los comensales se tendrán que adaptar al mismo menú, con la excepción de personas Intolerantes, alérgicas etc...

- Confirmación de menú y número aproximado de comensales en el momento de la reserva.
- La confirmación definitiva de comensales y opciones en los segundos platos se facilitará 72 horas antes del evento, y se matizará 24 horas antes por imprevistos de última hora. Dicha cantidad será tomada como definitiva a la hora de emitir la factura del servicio.
- No dude en consultar otro tipo de opciones que se le puedan ocurrir, tanto de platos como de Bodega.

En nombre del equipo de Boavista, les agradecemos la confianza depositada en nosotros.