



## **RESTAURANTE "SIRENA VERDE"**

### **MENÚ Nº1**

**Aperitivo:** *Pan, Mantequilla, Aceitunas, Pate de Pato.*

**Entradas:** *(Para 4 personas)*

- \* *Pulpo Gallega.*
- \* *Tabla de Ahumados.*
- \* *Ensalada Templada de Vieiras.*
- \* *Jamón y Queso.*

### **Mariscada Individual.**

*(Buey, Nécoras, Cigalas, Gambas, Langostinos,  
Ostras, Percebes, Bigaros, Mejillones)*

*Vino Blanco D.O Rias Baixas (Abariño) "Val do Xuliana"*

**Postre:** *Tartas Variadas.*

**Café:** *Mezcla Robusta-Arábico*

**Cava:** *Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorníu"*

**PRECIO: 49,00 € + 7% IVA por persona**



## MENÚ N°2

**Aperitivo:** *Pan, Mantequilla, Aceitunas, Pate de Pato.*

**Entradas:** *(Para 4 personas)*

- \* *Pulpo Gallega.*
- \* *Tabla de Ahumados.*
- \* *Jamón de Jabugo.*
- \* *Variado de Verduras a la Parrilla.*

**Parrillada de Mariscos (Individuales).**

*(Langosta, Cigalas, Gambas, Carabineros, Navajas, Langostinos)*

*Vino Blanco D.O Rias Baixas (Albariño) "Val do Xuliana"*

**Postre:** *Tartas Variadas.*

**Café:** *Mezcla Robusta-Arábico*

**Cava:** *Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorniu"*

**PRECIO: 53,00 € + 7% IVA por persona**



**MENÚ N° 3**

**Aperitivo:** *Pan, Mantequilla, Aceitunas, Paté de Pato.*

**Entradas:** *(Para 4 personas)*

- \* *Gambas a la Plancha.*
- \* *Langostinos Cocidos.*
- \* *Almejas Marinera.*
- \* *Ensalada Templada de Vieiras.*
- \* *Cigalas a la Plancha.*

**2º Plato:** *(A elegir)*

**PESCADO**

- *Lubina al Horno con Patatas Panadera.*
- *Merluza a la Parrilla con verduras salteadas.*
- *Rape Marinera con Espárragos.*

**CARNE**

- \* *Chuletón de Buey con Aritos de Cebolla y Patatas Panadera.*
- \* *Cordero Asado con Patatas al horno.*
- \* *Solomillo a la Pimienta con Arroz al Azafran.*

*Vino Blanco D.O Rías Baixas (Albariño) "Val do Xuliana"*  
*Vino Tinto D.O Rioja Crianza 2003 "Loriñon"*

**Postres:** *Tartas Variadas o Helado.*

**Café:** *Mezcla Robusta-Arábico*

**Cava:** *Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorniu"*

**PRECIO: 49 €+ 7% IVA por persona**



**MENÚ N° 4**

**Aperitivo:** Pan, Mantequilla, Aceitunas, Paté de Pato.

**Entradas:** (Para 4 personas)

- \* Gambas a la Plancha.
- \* Langostinos al Vapor.
- \* Revuelto de Ibérico con Patatas Paja.
- \* Ensalada Templada de Pulpo con Espárragos.
- \* Jamón de Jabugo.

**2º Plato:** (A elegir)

**PESCADO**

- Lubina a la Bilbaina con pimientos del piquillo.
- Merluza a la Vasca con almejas y trigueros.
- Bacalao a la Parrilla con salsa de tomate y berenjena.

**CARNE**

- \* Chuletón a la Parrilla con Verduras crujientes.
- \* Solomillo al Oporto con Puré de zanahoria.
- \* Cordero Asado con pimientos.

Vino Blanco D.O Rías Baixas (Albariño) "Martín Codax"  
Vino Tinto D.O Rioja Crianza 2003 "Loriñon"

**Postres:** Tartas Variadas o Helado.

**Café:** Mezcla Robusta-Arábico

**Cava:** Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorniu"

**PRECIO: 53 €+ 7% IVA por persona**



**MENÚ Nº 5**

**Aperitivo:** Pan, Mantequilla, Aceitunas, Paté de Pato.

**Entradas:** (Para 4 personas)

- \* Salmón Ahumado.
- \* Pulpo Gallega.
- \* Variado de verduras Parrilla.
- \* Jamón de Jabugo.

**Mariscada Especial (Para 4 personas)**

(Buey, Necoras, Cigalas, Gambas, Langostinos, Ostras, Percebes, Bigaros, Mejillones)

**Sorbete de Limón.**

**2º Plato:** (A elegir)

**PESCADO**

- Lenguado a la Parrilla
- Emperador con Gambas y patatas al Vapor.
- Bacalao con salsa de Pimientos gratinados y almendras.

**CARNE**

- \* Chuletón de Buey con Patatas Asadas.
- \* Solomillo al Roquefort con Arroz al Azafrán.
- \* Cordero al Horno con pimientos Asados.

Vino Blanco D.O Rías Baixas (Albariño) "Martín Codax"  
Vino Tinto D.O Rioja Crianza 2003 "Viña Real"

**Postres:** Tartas Variadas o Helado.

**Café:** Mezcla Robusta-Arábico

**Cava:** Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorniu"

**PRECIO: 56 €+ 7% IVA por persona**



**MENÚ N° 6**

**Aperitivo:** *Pan, Mantequilla, Aceitunas, Paté de Pato.*

**Entradas:** *(Para 4 personas)*

- \* *Gambas a la Plancha.*
- \* *Langostinos Cocidos.*
- \* *Jamón de Jabugo.*
- \* *Revuelto de Ibérico con patatas paja.*
- \* *Cigalas a la Plancha.*

**2º Plato:** *(A elegir)*

**PESCADO**

- *Lubina a la Bilbaina con Pimientos del Piquillo.*
- *Mero Tropical con piña caramelizada.*
- *Lenguado a la Menier*

**CARNE**

- \* *Chuletón de Buey con Verduras a la Plancha.*
- \* *Cordero Asado con Patatas a lo pobre.*
- \* *Solomillo a la Pimienta Verde con Puré de patatas.*

*Vino Blanco D.O Rías Baixas (Albariño) "Val do Xuliana"*  
*Vino Tinto D.O Rioja Crianza 2003 "Loriñon"*

**Postres:** *Tartas Variadas o Helado.*

**Café:** *Mezcla Robusta-Arábico*

**Cava:** *Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorniu"*

**PRECIO: 55 €+ 7% IVA por persona**



**MENÚ N° 7**

**Aperitivo:** Pan, Mantequilla, Aceitunas, Pate de Pato.

**1º Plato:** (Para 4 personas)

**\* Mariscada Especial de la Casa.**

(Buey, Nécoras, Cigalas, Gambas, Langostinos, Ostras,  
Percebes, Bigaros, Mejillones)

**\* Parrillada Especial de la Casa.**

(Langosta, Cigalas, Carabineros, Gambas,  
Navajas, Langostinos)

**2º Plato:** (A elegir)

**PESCADO**

- Rape con Salsa Marinera.
- Lomo de Merluza en Salsa Verde y Setas.

**CARNE**

- \* Chuletón de Buey a la Parrilla con Cebollitas y Pimientos Asados.
- \* Cochinillo al Horno con Patatas Paja.

Vino Blanco D.O Rias Baixas (Albariño) "Val do Xuliana"

Vino Tinto D.O Rioja Crianza 2003 "Viña Real"

**Postre:** Tartas Variadas o Helado de Higos

**Café:** Mezcla Robusta-Arábico

**Cava:** Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorniu"

**PRECIO: 52 € + 7% IVA por persona**



**MENÚ N° 8**

**Aperitivo:** *Pan, Mantequilla, Aceitunas, Pate de Pato.*

**Entradas:** *(Para 4 personas)*

- \* *Jamón de Jabugo.*
- \* *Salmón Ahumado.*
- \* *Ensalada de Pulpo con Espárragos.*
- \* *Almejas Marinera*
- \* *Gambas Plancha.*

**2º Plato:** *(A elegir)*

**PESCADO**

- *Rape Marinera con Espárragos Trigueros.*
- *Delicias de Lenguado al*

**CARNE**

- \* *Solomillo al Roquefort con Verduras de la huerta.*
- \* *Cochinillo Asado al Horno con Cava con Verduras Hervidas. Patatas Panadera.*

*Vino Blanco: D.O Rias Baixas (Albariño) "Val do Xuliana"*  
*Vino Tinto: D.O Rioja Crianza 2003 "Loriñon"*

**Postres:** *Tartas Variadas o Helado.*

**Café:** *Mezcla Robusta-Arábico*

**Cava:** *Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorniu"*

**PRECIO: 50€ + 7% IVA por persona**



**MENÚ N° 9**

**Aperitivo:** Pan, Mantequilla, Aceitunas, Pate de Pato.

**1º Plato:**

\* Mariscada Especial (Para 2 personas)  
(Buey, Nécoras, Cigalas, Gambas, Langostinos,  
Ostras, Percebes, Bigaros, Mejillones)

**2º Plato:** (A elegir)

**PESCADO**

- Lubina al Horno con Variado de Verduras Crujientes.
- Rape a la Bilbaína con Pimientos Asados y Espárragos Verdes.

**CARNE**

- \* Chuletón de Buey con Verduras A la Plancha.
- \* Solomillo a la Parrilla con Patatas A lo pobre y Aritos de Cebolla.

Vino Blanco: D.O Rias Baixas (Albariño) "Martin Codax"

Vino Tinto: D.O Rioja Crianza 2003 "Viña Real"

**Postres:** Tartas Variadas o Helado.

**Café:** Mezcla Robusta-Arábico

**Cava:** Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorniu"

**PRECIO: 52 €+ 7% IVA por persona**



**MENÚ N° 10**

**Aperitivo:** *Pan, Mantequilla, Aceitunas, Paté de Pato.*

**Entradas:** *(Para 4 personas)*

- \* *Gambas a la Plancha.*
- \* *Pulpo a la Gallega.*
- \* *Almejas Marinera.*
- \* *Ensalada de Vieiras.*
- \* *Revuelto de Ibérico con patatas paja.*

**2º Plato:** *(A elegir)*

**PESCADO**

- *Lubina al Horno con Verduras Crujientes.*
- *Merluza a la Vasca con Almejas y Espárragos.*

**CARNE**

- \* *Chuletón de Buey con Aritos de Cebolla y Patatas Panadera.*
- \* *Solomillo a la Pimienta con Arroz al Azafran.*

*Vino Blanco D.O Rías Baixas (Albariño) "Val do Xuliana"*  
*Vino Tinto D.O Rioja Crianza 2003 "Viña Real"*

**Postres:** *Tartas Variadas o Helado.*

**Café:** *Mezcla Robusta-Arábico*

**Cava:** *Cava Reserva Brut Nature "Anna de Codorniu"*

**PRECIO: 48 €+ 7% IVA por persona**



**MENÚ N° 11**

**Aperitivo:** *Pan, Mantequilla, Aceitunas, Pate de Pato.*

**Entradas:** *(Para 4 personas)*

- \* *Jamón de Jabugo.*
- \* *Pulpo con Salsa Vinagreta.*
- \* *Gambas a la Plancha.*
- \* *Ensalada Templada de Vieiras.*

*Acompañado de Cava Reina M<sup>a</sup> Cristina Brut.*

**Sorbete de Limón.**

*Este menú se compone de una carne y un pescado:*

**Pescado:**

- \* *Lubina a la Sal con Guarnición de Verduras a la Parrilla.*

*Vino Blanco: D.O Rias Baixas (Albariño) "Laxas"*

**Carne:**

- \* *Solomillo de Ternera con Salsa Roquefort y Arroz al Azafran..*

*Vino Tinto: D.O Rioja Crianza 2003 "Loriñon"*

**Postres:** *Tartas Variadas o Helado.*

**Café:** *Mezcla Robusta-Arábico*

**Licor:** *Orujo Blanco o Licor de Hierbas*

**PRECIO: 60 € + 7% IVA por persona**



**MENÚ Nº 12 "CAZA"**

**Aperitivo:** *Pan, Mantequilla, Aceitunas, Pate de Pato.*

**Entradas:** *(Para 4 personas)*

- \* *Jamón de Jabugo.*
- \* *Queso de Cabra.*
- \* *Setas a la Plancha.*
- \* *Ensalada de Ventresca.*
- \* *Revuelto de Ibérico.*
- \* *Tabla de Ahumados.*

*Acompañado de Cava Reina M<sup>a</sup> Cristina Brut.*

**Sorbete de Limón.**

**Carne:**

*\* Lomo de Corzo con Salsa de Frambuesa resolada y Lombarda con pasas.*

*Vino Tinto: D.O Rioja Reserva 2003 "Marques de Riscal"*

*Vino Blanco: D.O Penedes "Viña Esmeralda"*

**Postres:** *Soufflé de Naranja con almendras gratinadas.*

**Café:** *Mezcla Robusta-Arábico*

**Licor:** *Copa de Brandy "Cardenal Mendoza" o Copa de Whisky "Cardhu"*

**PRECIO: 60 € + 7% IVA por persona**



**MENÚ N° 13 "CAZA"**

**Aperitivo:** *Pan, Mantequilla, Aceitunas, Pate de Pato.*

**Entradas:** *(Para 4 personas)*

- \* *Lomo Ibérico.*
- \* *Salmón Ahumado.*
- \* *Langostinos Cocidos.*
- \* *Cigalas a la Plancha.*
- \* *Ostras de Arcade (12 piezas)*

*Acompañado de Cava Reina M<sup>a</sup> Cristina Brut.*

**Sorbete de Limón.**

**Carne:**

- \* *Faisán al Horno en su salsa con frutos secos.*

*Vino Tinto: D.O Ribera del Duero crianza 2003 "Valduero"*

*Vino Blanco: D.O Penedes "Viña Esmeralda"*

**Postres:** *Soufflé de Naranja con almendras gratinadas.*

**Café:** *Mezcla Robusta-Arábico*

**Licor:** *Copa de Brandy "Cardenal Mendoza" o Copa de Whisky "Cardhu"*

**PRECIO: 65 € + 7% IVA por persona**