



*Fundado en 1840*

*Les agradecemos de antemano el hecho de haber pensado en nosotros para la celebración de este evento, quedamos a su entera disposición para cualquier cambio o sugerencia en cuanto a la composición del menú.*

#### **APERITIVO**

*Jamón Ibérico 5j Corte a la Vista  
Champiñones Rellenos de Gambas  
Langostinos Ali-Oli en Base de Verdura  
Pulpo a la Feria (Opcional Pulpeira)  
Empanada Casera de Pescado Con Chorizo  
Delicias de Pescado estilo Paz Nogueira  
Delicias de Carne estilo Paz Nogueira  
Miní croquetas de Gambas  
Chorizitos fritos en base de Pan de Mollete  
Tabla de Quesos (Manchego y País)  
Mejillones a la vinagreta*

#### **BEBIDAS**

*Refrescos, Cervezas, Cava Rosado  
Martini Blanco y Rojo  
Vino Blanco Albariño, D.O. Rías Baixas  
Vino Tinto Crianza, D.O. Rioja*

***MENU Nº 1***

*Langostinos*

*1/2 Lubrigante Horneado en Aceite de su Coral*

*Almejas a la Marinera*

\*\*\*\*

*Sorbete de Limón*

\*\*\*\*

*Merluza a la Sidra*

*Ternera y Cordero*

*Tarta de Hojaldre y Helado*

***MENU Nº 2***

*Salpicón de Rape y Marisco*

*1/2 Lubrigante Horneado en Aceite de su Coral*

*Dos Vieiras*

\*\*\*\*

*Sorbete de Limón*

\*\*\*\*

*Zarzuela de Pescado*

*ó*

*Ternera y Cordero con Patatas y Guarnición*

*Tarta de Hojaldre y Helado*

*MENU N° 3*

*Cigalas*

*Langostinos*

*Dos Vieiras*

\*\*\*\*

*Sorbete de Limón*

\*\*\*\*

*Jarrete y Cordero*

*Tarta de Hojaldre y Helado*

*MENU N° 4*

*Cigalas*

*Salpicón de Rape con Marisco*

*½ Lubrigante Horneado en Aceite de su Coral*

*Vieira*

\*\*\*\*

*Sorbete de Limón*

\*\*\*\*

*Zarzuela de Pescados*

*Ternera y Cordero*

*Tarta de Hojaldre y Helado*

***MENU Nº 5***

*Cigalas*

*Salpicón de Rape y Marisco*

*Dos Vieiras*

\*\*\*\*

*Sorbete de Limón*

\*\*\*\*

*Lenguado Gran Menier*

*Carne Mechada con Salsa Española*

*Tarta de Hojaldre y Helado*

***Menú al Gusto***

***OPCIONAL APERITIVO***

*Puestecito de Pulpo a la Feria*

*Puestecito de Navajas*

*Mejillones al Vapor*

*Berberechos*

*Bicicleta de Martini*

*Food Truck (Martini, Palomitas y Jamón Ibérico)*

**OPCIONAL MARISCO**

*Lubrigante al Horno*

*Almejas a la Marinera*

*Buey*

*Centolla*

*Cigalas*

*Langostinos*

*Nécoras*

*Percebes*

**OPCIONAL PESCADO**

*Rape*

*Merluza a la Sidra*

*Lenguado*

*Zarzuela de Pescado*

*Lubina*

**OPCIONAL CARNE**

*Paletilla de Cordero*

*Solomillo al Horno*

*Rosbif de ternera*

*Entrecot*

*Entrecot a la Pimienta*

*La barra libre tiene un coste adicional de 12€ por persona no incluido en el precio del menú (2 horas).*

*Tanto la Música como la barra libre pueden ser ampliadas si lo desean, aportándose diferencia.*

- *Barra libre 4€ Persona/Hora*
- *Música consultar precio*

### ***CORTESIA DE LA CASA***

*Noche de Hotel (mínimo 75 invitados)*

*Invitaciones de Boda*

*Adornos Florales*

*Asesoramiento y Sittíng, Elaboración de mesero y Minutas de Menú*

### ***DIFERENCIA TÚ BODA***

- *Pulpeira*
- *Carrito de Gominolas y Frutas*
- *Fuente de Chocolate*
- *Pack Iluminación, Consultar Precio*
- *Cuidadora/Animadora*
- *Recena "Burguers" y tabla de quesos*
- *Mago, Consultar Precio*
- *Queimada, según número de Comensales*
- *Alquiler de Vehículo Clásico [www.vespaceo.com](http://www.vespaceo.com)*

*Castiñeiriño Nº14 B, Santiago De Compostela.*

[info@restaurantepaznogueira.com](mailto:info@restaurantepaznogueira.com)

[www.restaurantepaznogueira.com](http://www.restaurantepaznogueira.com)

*T 620 224 892*