

Menú especial MUXIA

30 €
IVA INCLUIDO

Menú especial FISTERRA

35 €
IVA INCLUIDO

Menú PREMIUM

40 €
IVA INCLUIDO

Entradas (a elegir cuatro por cada cuatro personas)

Milhojas d calabacín, tomate, queso de cabra, Módena
Revuelto de Gulas y patatas paja
Croquetas caseras de Marisco o jamón
Cazón en adobo
Mejillones Pata Negra de Muros al vapor
Ensalada de la huerta
Revuelto de Setas y langostinos
Revuelto de Morcilla y queso tetilla
Setas empanadas con ali oli
Revuelto de oreja y setas de temporada
Delicias de puerros y gambas en masa brick
Huevos rotos con ibérico
Salteado de verduras al wok y chipirones
Tártar de salmón y aguacate

Fritura variada de pescado
Almejas a la marinera
Tabla de Queixos Gallegos: Tetilla, Arzúa Ulloa, San Simón ahumado y azul del País.
Fajitas de Pulpo de Roca
Fabes de Lourenzá con Rabo de Toro
Setas empanadas con ali oli
Ensalada templada "Costa da morte"
(Rape, navajas, lechuga mix, tomatitos cherry y frutos rojos del bosque)
Carpaccio de Pulpo con aliño de "a feira"
Langostinos en tempura con salsa agridulce
Revuelto de grelos y gambón
Pimientos de piquillo rellenos de marisco
Choco gallego (Sepia) a la plancha con ali oli

Pulpo "a feira"
Ensalada de ventresca de Bermeo, Guipúzcoa, con pimientos asados y módena
Gambón a la plancha
Queso curado de oveja de Tierras de Castilla
Lomos de anchoa del Cantábrico
en aceite de oliva Virgen Extra y sal en escamas
Mixta de Ibéricos
Jamón Ibérico 100% bellota
(acompañado de pan tostado, tomate y aceite de oliva V.E.)

Plato principal (a elegir uno por persona)

Carnes (cocinadas en horno Brasa Jospier, con carbón vegetal ecológico, con salsa cabrales o pimienta, con patatas fritas y pimientos de Padrón)

Escalopines de Vaca Rubia Gallega Madurada
Solomillo de Cerdo Celta, de Corcubión
Costillar de cerdo al horno

Entrecot de Vaca Rubia Gallega Madurada
Chuletitas de cordero lechal, de Riaza
Carrillada de Ternera gallega al vino tinto Mencía

Chuletón de Vaca Rubia Gallega Premium
Medallones de Solomillo de Vaca Rubia Gallega Premium

Pescados (elaborados a la plancha, o al horno, con ensalada de la casa) y Arroces (Arroz Bomba, D.O. Valencia)

Cocinamos de forma saludable, respetando el producto, si desea una salsa específica, con mucho gusto la elaboramos para Vd.

Lomo Alto de Bacalao del Norte
Lomo de Dorada de Altea, al horno
Arroz caldoso con Cigalas y pulpo

Rodaballo de Xove, Lugo
Lomo de Lubina del Mediterráneo
Arroz caldoso con Bogavante

Merluza de pincho, de Burela, en salsa verde,
con espárragos de Navarra y almejas Rubias gallegas
Atún Rojo de almadraba de la Bahía
Arroz caldoso con Bogavante

Postres (a compartir cada cuatro personas)

Variado de postres caseros tradicionales, tartas y helados.

Bebidas

Todos nuestros Menús incluyen **dos bebidas**, : Aguas minerales de Cabreiroá, refrescos de CocaCola, Cerveza de bodega Estrella Galicia, o **una botella de vino** por cada tres personas: blancos (ribeiro, albariño o rueda verdejo), rosados (cigales o navarra) o tintos (rioja, ribera o mencía)

OPCION BARRA LIBRE: Sin alcohol 3€ a sumar al precio del Menú, ó 5€ para bebidas con Alcohol

Marisquerías Faro de Fisterra, Alcalá de Henares. Menús celebraciones y eventos especiales (imprescindible reserva previa de menú y elección de entradas)

Opciones a sumar a su Menú

X PERSONA TOTAL

Parillada de mariscos (a compartir entre cuatro personas) **13.75 € 55 €**
(langostinos, cigalitas, gambón,
mejillones y berberechos al vapor, navajas)

Mariscada de la casa (a compartir entre cuatro personas) **14.25 € 57 €**
(langostinos, cigalitas, gambón,
Nécoras, buey de mar, pechos y bígaros)

1/2 Bogavante a la plancha (400/600 g) **15 €**

Bogavante a la plancha (400/600 g) **30 €**

Sorbete entre platos (cortante) **3.90 €**
(limón al cava, manzana verde, mandarina, frutos rojos)

Crema Caliente entre platos **3.90 €**
(calabaza, bogavante, legumbres y verduras)

Bodega

Puede elegir cualquier vino de nuestra carta, utilizar las dos bebidas incluidas para el aperitivo, y seleccionar un número de botellas determinado, para acompañar su comida o cena, con un **20% de descuento** sobre el precio de la carta.

Copas

Barra libre por persona y hora : copas nacional 13€, copas importación 15€.

Para continuar su evento en La Garena, disponemos de condiciones especiales en:



www.marisqueriasfisterra.es

gerencia@marisqueriasfisterra.es

Tel. 91 8025332

Síguenos



facebook

Marisquería Faro de Fisterra



Captura este código y conócenos en

YouTube HD



Instagram