

Menú especial MUXIA

35 €
IVA INCLUIDO

Menú especial FISTERRA

40 €
IVA INCLUIDO

Menú PREMIUM

45 €
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
Chopitos en fritura
Revuelto de oreja y setas de temporada
Huevos rotos con ibérico
Salteado de verduras al wok y chipirones
Tártar de salmón y aguacate

Fritura variada de pescado
Tabla de Queixos Gallegos: Tetilla, Arzúa Ulloa, San Simón ahumado y azul del País.
Fajitas de Pulpo de Roca
Fabes de Lourenzá con pulpo y langostinos
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 agrídulce
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 Josper, 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
Carrillada de Ternera gallega al vino tinto Mencía

Chuletón de Vaca Rubia Gallega Premium (2pax)
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 4€ a sumar al precio del Menú, ó 6€ 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) **15.00 € 60 €**
(langostinos, cigalitas, gambón,
mejillones y berberechos al vapor, navajas)

Mariscada de la casa (a compartir entre cuatro personas) **15.50 € 62 €**
(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 18€, copas importación 20€.

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

MENU ESPECIAL "Muxía"

(EJEMPLO 1)

barra de bienvenida (1 consumición por persona)

entradas (a compartir por cada cuatro personas)

Milhojas de calabacín

(milhojas de calabacín, queso de cabra, tomate con vinagreta de aceto balsámico en gel)

Croquetas del Faro de Marisco

(deliciosas croquetas elaboradas artesanalmente con relleno de marisco)

Revuelto de Setas y langostinos

(Setas de temporada en revuelto con huevos gallegos de Granja Campomayor y langostinos de crianza)

Mexillón de Galicia "Pata Negra", al vapor de Ribeiro

(Mexillón de la Ria de Muros, Costa da morte, a la Brasa Josper)

plato principal (uno por persona a elegir entre:)

carnes (carnes asadas a la Brasa, en horno Josper, con carbón vegetal ecológico, de Qebracho blanco, acompañadas de patatas y pimientos de Padrón)

Escalopines de Vaca Rubia gallega Madurada

(con salsa Cabrales o pimienta)

Solomillo de cerdo Celta, de Corcubión

(con salsa Cabrales o pimienta)

Costillar de cerdo al horno.

(a la miel de flores)

pescados (elaborados a la plancha o al horno, con ensalada de la casa)

(utilizamos cocción saludable, respetando el producto, si desea una salsa específica con mucho gusto la elaboramos para Vd.)

Lomo de Dorada de Altea

Lomo de Bacalao del Norte

arroz especial de la casa

Arroz caldoso con Cigalas y Pulpo

postre

variado de postres de la casa (a compartir entre cuatro personas)
(compuesto de postres caseros tradicionales, tartas y helados)

bebida

vino blanco de la casa Albariño, o tinto Mencía, (una botella por cada tres personas) y agua mineral de Cabreiroá

Cafe natural de Colombia o infusiones.

Cava Brut de la casa



pvp menu

35 € IVA incluido

por persona

MENU ESPECIAL "faro de Fisterra"

EJEMPLO 1

barra de bienvenida (1 consumición por persona)

entradas (a compartir por cada cuatro personas)

Ensalada Templada "Costa da Morte"

(Mezcla de lechugas Gourmet, tomate, Rape, Mejillones, gulas y navajas con vinagreta de frutos rojos del bosque)

Carpaccio de Pulpo con aliño "a feira"

(corte de solomillo de pulpo con aliño a AOVE, sal gorda y pimentón de la Vera)

Revuelto de Grelos y Gambón premium

(Grelos de Fonsagrada, huevos gallegos de Granja Campomayor y Gambón Premium)

Pimientos Del Piquillo rellenos de Marisco

(pimientos de Lodosa, Navarra, rellenos de marisco)

plato principal (uno por persona a elegir entre:)

carnes (carnes asadas a la Brasa, en horno Jospier, con carbón vegetal ecológico, de Qebracho blanco, acompañadas de patatas y pimientos de Padrón)

Entrecot de Lomo de Buey

Carrillada de Ternera gallega al vino tinto Mencía

(Carrilladas de Ternera estofadas a baja temperatura, con pure de patata)

pescados (elaborados a la plancha o al horno, con ensalada de la casa) (utilizamos cocción saludable, respetando el producto, si desea una salsa específica con mucho gusto la elaboramos para Vd.)

**Lomo de Lubina del Mediterráneo
Rodaballo de Xove, Lugo**

arroz especial de la casa

Arroz caldoso con Bogavante

postre

variado de postres de la casa (a compartir entre cuatro personas) (compuesto de postres caseros tradicionales, tartas y helados)

bebida

vino blanco de la casa Albariño, o tinto Mencía, (una botella por cada tres personas) y agua mineral de Cabreiroá

Cafe natural de Colombia o infusiones.

Cava Brut de la casa



pvp menu

40 € IVA incluido

por persona

MENU ESPECIAL "Premiun"

EJEMPLO 1

barra de bienvenida (1 consumición por persona)

entradas (a compartir por cada cuatro personas)

Ensalada de Ventresca, de Bermeo, Vizcaya
(ventresca seleccionada de Atún claro, Campos con pimientos asados huevo y crema balsámica)

Lomos de anchoa del Cantábrico
(Anchóa premium "Lolín" 00, en aceite de Oliva Virgen Extra)

Gambón austral Premium plancha
(Gambón argentino seleccionado a la plancha con sal gorda marina)

Jamón Ibérico de Bellota 100%
(acompañado de pan tostado a la Brasa, con tártar de tomate y AOVE)

plato principal (uno por persona a elegir entre:)

carnes (carnes asadas a la Brasa, en horno Josper, con carbón vegetal ecológico, de Qebracho blanco, acompañadas de patatas y pimientos de Padrón)

Chuletón de Vaca Rubia gallega Madurada Premium
(para compartir cada 2 personas)

Medallones de Solmillo de Vaca Rubia Gallega Premium
(con salsa Cabrales o pimienta)

pescados (elaborados a la plancha o al horno, con ensalada de la casa) (utilizamos cocción saludable, respetando el producto, si desea una salsa específica con mucho gusto la elaboramos para Vd.)

Merluza de pincho, de Burela, en salsa verde
(Merluza de pincho, de la Lonja de Burela, Lugo)

Atún Rojo de la Bahía

arroz especial de la casa

Arroz caldoso con Bogavante

postre

variado de postres de la casa (a compartir entre cuatro personas)
(compuesto de postres caseros tradicionales, tartas y helados)

bebida

vino blanco de la casa Albariño, o tinto Mencía, (una botella por cada tres personas) y agua mineral de Cabreiroá

Cafe natural de Colombia o infusiones.

Cava Brut de la casa



pvp menu

45 € IVA incluido

por persona