

# Menú grupos

## Restaurante Porta Faxeira

### MENÚ 1

**25€**

por persona

Bocaditos de empanada casera  
Croquetas caseras  
Crujiente de Pollo con salsa ali-oli  
Pimientos de Padrón (en temporada)  
Queso gallego de tetilla  
Champiñones al ajillo

APERITIVOS  
Escoger 3

Revuelto de gulas y gambas

PRIMEROS

Filloa rellena de marisco

Merluza del pincho a la crema con patatitas al vapor

SEGUNDOS

Solomillo de cerdo ibérico al dúo de quesos

Surtido de postres caseros  
Cafés y licores de la casa

POSTRES Y VINOS

Vino Blanco D.O Ribeiro  
Vino Tinto Mencía D.O Valdeorras

### MENÚ 3

**36€**

por persona

Bocaditos de empanada casera  
Croquetas caseras  
Surtido de quesos gallegos  
Lacón prensado con pimentón  
Montaditos de pulpo  
Crujiente de gambas

APERITIVOS  
Escoger 3

Langostinos cocidos

PRIMEROS

Vieiras gratinadas (2 uds)

Lenguado con patata y verduras al vapor

SEGUNDOS

Secreto de cerdo ibérico con compota de manzana

Surtido de postres caseros  
Cafés y licores de la casa

POSTRES Y VINOS

Vino Blanco D.O Rías Baixas  
Vino Tinto Rioja Crianza

### MENÚ 2

**32€**

por persona

Bocaditos de empanada casera  
Croquetas caseras  
Surtido de Quesos Gallegos  
Lacón prensado con pimentón  
Chipirontes fritos  
Taquitos de bacalao

APERITIVOS  
Escoger 3

Fabes con pulpo

PRIMEROS

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Turnedo de salmón relleno de vieira

SEGUNDOS

Jarrete de ternera con guarnición de verduras

Surtido de postres caseros  
Cafés y licores de la casa

POSTRES Y VINOS

Vino Blanco D.O Ribeiro  
Vino Tinto Mencía D.O Valdeorras

### MENÚ 4

**42€**

por persona

Bocaditos de empanada casera  
Croquetas caseras  
Surtido de quesos gallegos  
Lacón prensado con pimentón  
Pimientos de Padrón (en temporada)  
Montaditos de pulpo  
Rollitos de jamón de bodega

APERITIVOS  
Escoger 3

Almejas a la marinera

PRIMEROS

Nécoras (2 uds)

Rodaballo con ensalada gourmet en concha

SEGUNDOS

Picaña de buey con timbal de verduras y patatas

Surtido de postres caseros  
Cafés y licores de la casa

POSTRES Y VINOS

Vino Blanco D.O Rías Baixas  
Vino Tinto Rioja Crianza

# Menú grupos

## Restaurante Porta Faxeira

### MENÚ 5

**46€**

por persona

Bocaditos de empanada casera  
Croquetas caseras  
Surtido de quesos gallegos  
Lacón prensado  
Pimientos de Padrón (en temporada)  
Taquitos de bacalao  
Montaditos de pulpo  
Rollitos de jamón de bodega

APERITIVOS  
Escoger 3

Nécoras cocidas (2 uds)  
Almejas a la marinera  
Langostinos cocidos  
Vieiras al horno (2 uds)

PRIMEROS  
Escoger 2

Lubina al horno con verduritas al vapor  
o  
Croca de ternera con patata a lo pobre

SEGUNDOS

Surtido de postres caseros  
Cafés y licores de la casa

POSTRES Y VINOS

Vino Blanco D.O Rías Baixas  
Vino Tinto Rioja Crianza

### MENÚ 6

**52€**

por persona

Bocaditos de empanada casera  
Croquetas caseras  
Surtido de quesos gallegos  
Lacón prensado  
Pimientos de Padrón (en temporada)  
Taquitos de bacalao  
Montaditos de pulpo  
Rollitos de jamón de bodega

APERITIVOS  
Escoger 3

Camarones  
Centolla (1 ud/2 pers)  
Almejas a la marinera  
Vieiras al horno (2 uds)

PRIMEROS  
Escoger 2

Brocheta de rape y langostinos  
o  
Solomillo de ternera con grelos salteados y tomate

SEGUNDOS

Surtido de postres caseros  
Cafés y licores de la casa

POSTRES Y VINOS

Vino Blanco D.O Rías Baixas  
Vino Tinto Rioja Crianza

### SUPLEMENTOS DE MARISCO EN TODOS LOS MENÚS

Vieiras al horno (1 pieza).....	6€
Vieiras al horno (2 piezas).....	9€
Buey (1 ud/2 personas).....	7€
Langostinos.....	9€
Centolla (1 ud/2 personas).....	9€
Nécoras (2 piezas).....	10€
Almejas .....	11€
Camarones.....	12€
Medio bogavante.....	17€
Bogavante entero.....	23€
Cigalas.....	23€

→ Precios por persona con 10% IVA incluido

→ Es posible modificar los platos entre los distintos menús. Consulte precios

→ Una vez escogido el menú, los platos seleccionados para cada asistente deberán comunicarse con 7 días de antelación

