

Reverendos:

Ifno: 981.209.061 / 606.594.958

Avda. de Navarra, 63 - A Coruña

info@restaurantedelacuario.com - info@restaurantedelatorre.com

www.restaurantelatorre.com/#contacto - www.restaurantedelacuario.com/#contacto

Felices Fiestas y Próspero Año 2018



La Torre

&

Acuario

Cenices: Nacimientos
Restaurante Finisterrae



Nochebuena

MENÚ I:

Aperitivo de bienvenida

Langostinos cocidos

Almejas a la marinera

Suprema de Lubina al horno con
salsa de crustáceos

ó

Entrecot de ternera
con salsa de setas

**Precio por persona: 50,00 Euros
iva incluido**

MENÚ II:

Aperitivo de bienvenida

Salpicón de Lubrigante

Vieira gratinada estilo Finisterrae

Brocheta de rape con langostinos
en salsa americana

ó

Cordero lechal al horno

**Precio por persona: 55,00 Euros
iva incluido**

POSTRES Y BEBIDAS PARA LOS MENÚS

Surtido Navideño y Brouni
con helado de cítricos

Vino Blanco Albariño y
Vino Tinto de Rioja Crianza

Aguas minerales, Refrescos, Zumos y Cervezas,
Cava, Cafés e Infusiones

Navidad / Año Nuevo / Reyes

PRIMEROS PLATOS

Sopa de marisco.

Almejas a la marinera.

Salpicón de pescado y marisco.

Pastel de centolla y lubina

Salteado de verduras y pollo de corral

SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de Ternera Gallega.

Ternera Gallega asada al estilo antiguo

Brocheta de rape con langostinos.

Bacalao al horno con coliflor.

Solomillo ibérico al estilo welington.

POSTRES

Crema de flan de turrón.

Tronco de Navidad.

Tarta de queso al horno

Mousse de limón

**Precio por persona: 25,00 Euros
bebida no incluida**

MENÚ INFANTIL

I Plato:

Croquetas caseras ó Espaguetis Boloñesa

II Plato:

Milanesa de pollo ó Calamares a la andaluza

Postre:

Natillas ó Flan casero

**Precio por persona: 10,00 Euros
bebida no incluida**

Nochevieja - Fin de Año

MENÚ I:

Aperitivo de bienvenida

Langostinos cocidos

Almejas a la marinera

Suprema de Lubina al horno con
salsa de crustáceos

ó

Entrecot de ternera
con salsa de setas

**Precio por persona: 65,00 Euros
iva incluido**

MENÚ II:

Aperitivo de bienvenida

Salpicón de Lubrigante

Vieira gratinada estilo Finisterrae

Brocheta de rape con langostinos
en salsa americana

ó

Cordero lechal al horno

**Precio por persona: 70,00 Euros
iva incluido**

POSTRES Y BEBIDAS PARA LOS MENÚS

Uvas de la Suerte

Surtido Navideño y Brouni
con helado de cítricos

Vino Blanco Albariño y
Vino Tinto de Rioja Crianza

Aguas minerales, Refrescos, Zumos y Cervezas,
Cava, Cafés, Infusiones, **Baile y cotillón**