



Menú a Fartar Premium

Entradas

Elige 4 raciones de esta lista
(se pondrá una ración de cada una elegida por cada 4 personas)

Pimientos de Padrón	Zamburiñas a la plancha
Timbal de pimientos asados con ventresca de bonito	Croquetas de jamón
Empanada gallega de bonito con hojaldre	Tortilla estilo Betanzos
Gambón a la plancha	Tabla de ibéricos
Revuelto de morcilla con patatas paja	Huevos rotos con jamón
Ensalada de canónigos con rulo de cabra y vinagreta de pasas	Rabas de calamar nacional
Zamburiñas a la plancha con salsa de ajo y perejil	Mejillones O´Pote
Calamares a la andaluza	Langostinos cocidos con mahonesa
	Torreznos con patatas revolconas
	Chipirones a la andaluza

Segundo plato

(a elegir uno por comensal en el restaurante)

Lubina a la espalda con salsa bilbaína
Entrecot a la brasa
Rape a la brasa con bilbaína (sapito)
Chuletas de cordero lechal
Carrillada de ternera con reducción de vino de ribera
Arroz caldoso con bogavante
(mínimo para 3 personas)

Postre

Filloa de crema con helado y sirope

Café o infusión 61,50€por persona

Bebidas: Vino gallego joven de la casa, Rioja del año y aguas minerales. Si desea añadir cerveza o refrescos, se aplicará un suplemento de 3,5 € por persona. Para cualquier consulta llámenos a 91 610 54 54 o envíe un email a reservas@mesonopote.es





Condiciones de contratación

(a partir de 12 comensales)

RESERVA

Para efectuar la reserva se deberá abonar una cantidad equivalente al 20 % de la factura total. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizar la disponibilidad hasta ese momento.

CONFIRMACIONES Y PAGO

La confirmación del número de comensales deberá hacerse por correo electrónico al menos con 5 días de antelación a la fecha del evento.

CAPACIDADES

Los comedores se organizarán por secciones y comedores completos según sus capacidades. En caso de ser menos comensales deberán compartir espacio.

CONSUMICIONES

Todas las consumiciones que se tomen en la barra o en la mesa antes de iniciar el evento y las posteriores a las comidas se cobrarán según precios de carta.

Todos los menús incluyen agua mineral, rioja del año y vino gallego joven de la casa.

“Las bebidas estarán incluidas desde el momento en que todos los comensales estén sentados en la mesa y dé comienzo el servicio, hasta la finalización del café. Fuera de ese intervalo, cualquier consumición se cobrará según los precios de la carta”

EL ESTABLECIMIENTO SE RESERVA EL DERECHO DE SUSTITUIR CUALQUIERA DE LOS ELEMENTOS DESCRITOS EN LOS MENÚS, POR OTROS DE IGUAL O SIMILAR VALORO Y CARACTERISTICAS

E-MAIL DE CONTACTO

reservas@mesonopote.es

