

MENÚS PARA GRUPOS

Reservas. 937689112

XORUS

MENU 1

ENTRANTE PICA-PICA

- . Ensalada de foie con membrillo y pasas
- . Croquetas de cocido
- . Fusta de embutidos ibéricos y queso selecto
- . Fritura de pescado
- . Pan de coca con ajo y tomate al gusto

Vino tinto Viña Adela

PRINCIPAL

- . Secreto de ibérico marinado a la brasa
- . Pikaña de buey Irlandes brasa
- . Suquet de bacalao
- . Dorada a la plancha

POSTRES: Tarta, postres caseros o fruta del tiempo

Vino Blanco Roca Mora
31.90€

MENU 2

DEGUSTACIÓN

- . Bocaditos de tartar de atún
- . Pulpo a la gallega con parmentiere
- . Mejillones a la marinera
- . Costillas de cabrito crunchy
- . Embutidos y quesos selectos
- . Huevos rotos con patata y zorza de chorizo
- . Fritura de pescado

Vino tinto: Arca de Noé Rioja Crianza

- . Dados de ibérico con padrón y ajetes
- . Dados de salmón con reducción de soja y cebolla
- . Pan de coca con ajo y tomate al gusto

POSTRES: Tarta, postres caseros o fruta del tiempo

Vino Blanco Petit Baldomà (coupage)
37.90€

MENU 3

ENTRANTE PICA-PICA

- . Ensalada de foie con membrillo y pasas
- . Gambas rojas a la plancha
- . Pimientos de padrón
- . Rulo de cabra rebozado y confitura de frutos rojos

Vino Tinto: Viña Pomal Crianza (Rioja)

PRINCIPAL

- . Ternera rubia gallega a la piedra (400 gr)
- . Lomo de lubina salvaje a la plancha

POSTRES: A escoger de la carta

Vino Blanco: Finca la Boltana (Penedés)
52.90

MENU TAPEO

PARA COMPATIR:

- . Lacón a la gallega
- . Embutidos y quesos selectos
- . Croquetas caseras de cocido
- . Alcachofas fritas con huevo, aceite de trufa y jamón
- . Chipirones a la andaluza
- . Patatas bravas Xorus style
- . Chorizo en zorza de albariño
- . Pan de coca tostado con tomate

Vino, cerveza , refrescos

Postre surtido a compartir

28,90€

MENU PAELLERA

PARA COMPATIR:

- . Patatas bravas Xorus style
- . Mejillones a la marinera del chef
- . Chorizo en zorza de albariño
- . Pimientos de padrón
- . Arroz en paellera de pescado y marisco
- . Arroz en paellera a la motañesa con costilla, butifarra, pollo y alubias

Vino tinto: Arca de noé (Rioja Crianza)

Vino blanco: Onom (Xarel·lo Penedès)

POSTRES: Tarta, postres caseros o fruta del tiempo

32.90€