



“Conseguir que el día más importante de vuestras vidas sea inolvidable es el resultado del equilibrio perfecto entre Calidad, Servicio y Experiencia, marca indiscutible del Grupo Ruta Jacobea: son los pequeños detalles los que nos hacen diferentes.

Y es que cada evento es único, porque tu evento es, para nosotros, lo más importante.”

www.rjacobea.com

981 888 211 (ext. 325)

restaurante@rjacobea.com

Aperitivo

(incluido en todos los Menús)

Aperitivo Frío

Cucharillas Variadas {
Mejillón escabechado
Salpicón de Marisco
Queso Brie con Gulas

Surtido de Cocas y Canapés

Jamón Ibérico al Corte

Bocaditos de empanada de Bacalao con Pasas

Chupito de Melón con Virutas de Jamón

Aperitivo Caliente

Croquetas de Marisco

Tempura de Langostino con Reducción de Soja

Pincho de Vieira con Bacon de Ibérico

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera de Duero o

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja o

Viña Paceta Crianza, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari

Cerveza, Refrescos, Mosto

Agua Mineral

Menú 1

Aperitivo

Almejas a la Marinera

Jarrete "Ruta Jacobea" al Horno

Tarta Milhojas con Helado de Vainilla y Chocolate Fondant

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú 2

Aperitivo

Minibrocheta de Rape y Langostinos

Zamburiñas a la Gallega

Luritas Encebolladas con Gulas

Arroz Meloso de Rape y Navajas

Tarta Milhojas con Helado de Vainilla y Chocolate Fondant

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú 3

Aperitivo

Salpicón de Marisco

Arroz con Bogavante y Vieiras

Tarta Milhojas con Helado de Vainilla y Chocolate Fondant

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú 4

Aperitivo

Vieiras "Ruta Jacobea"

Brocheta de Rape y Langostinos

Entrecote de Ternera Gallega a la Plancha

Tarta Milhojas con Helado de Vainilla y Chocolate Fondant

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú 5

Aperitivo

Langostinos a la Plancha

Almejas a la Marinera

Caldeirada de Rape, Rodaballo y Merluza

Lomo de Ternera al Horno

Tarta Milhojas con Helado de Vainilla y Chocolate Fondant

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú 6

Aperitivo

Cigalas al Vapor (1Kg para 3 Pax)

Rape con Almejas en Salsa Marinera

Medallones de Jarrete de Ternera al Horno

Tarta Milhojas con Helado de Vainilla y Chocolate Fondant

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú 7

Aperitivo

Bogavante a la Plancha

Lomos de Lubina con Verduras en Salsa de Erizo

Solomillo de Ternera Gallega a la Pimienta

Tarta Milhojas con Helado de Vainilla y Chocolate Fondant

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Bodega

(incluida en los menús)

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera de Duero o

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja

Viña Paceta Crianza, D.O. Ca. Rioja

Codorniu Prima Vides Brut Nature, D.O. Cava

Licores de Sobremesa