

BOTAFUMEIRO

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota “Gran Reserva”
Anchoas de l’Escala y vinagre de Módena
Salmón Noruego ahumado cortado a cuchillo con su guarnición
Foie de oca del Perigord con coulis de mango
Caviar Beluga (50 gr).
Salpicón de centollo
Salpicón de bogavante
Ensalada de Bogavante
Ensalada de Langosta
Sopa de marisco y pescado completa con tostas de Rull
Canelones de marisco
Buñuelos de centollo
Calamares a la andaluza
Carne de centollo templada con crema de mostaza
Coca de cristal con tomate y aceite de Oliva Arbequina

PLATOS CLÁSICOS DE LA COCINA GALLEGA

Empanada tradicional Botafumeiro “bacalao y pasas”
Caldo Gallego “receta tradicional”
Pulpo estilo Feira
Lacón gallego con grelos

MARISCOS “SELECCIÓN BOTAFUMEIRO”

Ostras elegidas

Almejas especiales vivas

Almejas a la marinera

Percebes cocidos

Percebes especiales cocidos

Camarones

Nécoras

Cañaíllas

Espardeñas a la plancha

Espardeñas salteadas con garbanzos

Vieiras al horno

Gambas de Palamós a la plancha (1/4 kg.)

Gambas de Palamós salteadas al ajo fresco (1/4 kg.)

Cigalas al estilo Ferrol (1/4 kg.)

Buey de mar, según peso (1 kg.)

Centollo de piedra, según peso (1 kg.)

Centollo al horno

Bogavante Gallego cocido o a la Parrilla, según peso (1 kg.)

Langosta cocida o a la Parrilla, según peso (1 kg.)

Langosta Botafumeiro Receta Clásica, según peso (1kg.)

BANDEJAS DE MARISCO VARIADO

Plateaux de fruits de mer

Bandeja Cantábrico

Centollo, buey, ostras, almejas, cañaíllas, nécoras, camarones, gambeta, berberechos, cigalas, langostinos y concha de salpicón

Selección de Mariscos a la parrilla

Bogavante, cigalas, langostinos, gambeta, almejas, berberechos, sepia, calamar, vieiras y gambas

Cazuela de Marisco

Bogavante, cigalas, gambas, langostinos, ostras y almejas

La falta de un producto se suplirá con más cantidad de otro

ARROCES

Paella de mariscos Parellada

Paella con Bogavante

Arroz de Espardeñas

Arroz caldoso con Bogavante flambeado

PESCADOS SALVAJES POR RACIÓN

según temporada y mercado

Dorada al horno con patatas y cebolla tierna glaseada

Lubina a la cebolla tierna y champiñones

Rape al vinagre de jerez con tomate natural y espinacas

Tronco de merluza de pincho a la brasa de carbón natural

Merluza de pincho en salsa de marisco

Lenguado al Cava con langostinos

Lomo de Bacalao con garbanzos y col salteada

Suquillo de pescado con almejas

PESCADOS SALVAJES PIEZAS GRANDES

A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA AL ESTILO ORIO

Mero, lenguado, lubina, besugo, dorada, rodaballo, merluza, etc.
según peso por pieza o por ración

CARNES A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA

D.O Ternera Rubia Galicia

Chuletón de D.O Ternera Rubia Galicia a la brasa de carbón natural

Solomillo de D.O Ternera Rubia Galicia a la brasa de carbón natural

Cabrito lechal a la brasa de carbón natural