



# CARBALLEIRA

restaurant des de 1944



Menús de Grupo Navidad 2022, mín. 10 PAX.

## Menú de Navidad 1

75 €

Pan de coca crujiente con tomate de colgar  
Paletilla Ibérica 100% Bellota  
Carpaccio de bacalao ahumado  
Croquetas de sepia en su tinta con alioli  
Lágrimas de rape con alioli cítrico  
Zamburiñas a la plancha con virutas de foie mi-cuit  
Almeja fina gallega con refrito de ajos

\*\*\*\* A elegir \*\*\*\*

Merluza de pincho del Cantábrico con almejas en salsa verde  
Solomillo de vaca gallega a la brasa

\*\* Postres a elegir \*\*

Sopa fría de frutos rojos con helado de Parmesano  
Tarta de Santiago con helado de vainilla

Turrone y dulces de Navidad

## Menú de Navidad 2

97 €

Aperitivo de marisco frío  
(ostra, cañallas, camarones y percebes)  
Pan de coca crujiente con tomate de colgar  
Paletilla Ibérica 100% Bellota  
Montaditos de Steak Tartar de vaca gallega cortado a cuchillo  
Croquetas de bacalao  
Langostinos flambeados al brandy  
Canelón de pescado y marisco con bechamel de carabinero

\*\*\*\* A elegir \*\*\*\*

Espaldita de cabrito a baja temperatura con cebolla confitada  
Lubina de Costa a la Donostiarra  
Arroz caldoso de bogavante azul del Cantábrico

\*\* Postres a elegir \*\*

Fresitas silvestres flambeadas con helado de vainilla  
Tarta de quesos DOP gallegos con helado de membrillo

Turrone y dulces de Navidad

\* Opción de Aperitivo de bienvenida: Ostra y copa de cava 5,00 €

### BODEGA

Vino blanco Gundián (Albariño) DO. Rías Baixas  
Tinto Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO. Rioja  
Aguas minerales y cafés  
(Media botella de vino por persona)



# CARBALLEIRA

restaurant des de 1944



Menús de Grup Nadal 2022, mín. 10 PAX.

## Menú de Nadal 1

75 €

Pa de coca cruixent amb tomàquet de penjar  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla  
Carpaccio de bacallà fumat  
Croquetes de sèpia amb la tinta i allioli  
Llàgrimes de rap amb allioli cítric  
"Zamburiñas" a la planxa amb encenalls de foie mi-cuit  
Cloïssa fina gallega amb refregit d'all's

\*\*\*\* A escollir \*\*\*\*

Lluç de pinxo del Cantàbric amb cloïsses en salsa verda  
Filet de vaca gallega a la brasa

\*\* Postres a escollir \*\*

Sopa freda de fruits vermells amb gelat de Parmesà  
Tarta de Santiago amb gelat de vainilla

Torrans i dolços de Nadal

## Menú de Nadal 2

97 €

Aperitiu de marisc fred  
(Ostra, "percebes", cargols de punxa i gambetes panxudes)  
Pa de coca cruixent amb tomàquet de penjar  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla  
"Montaditos" de Steak Tartar de vaca gallega tallat a ganivet  
Croquetes de bacallà  
Llagostins flamejats al brandi  
Caneló de peix i marisc amb beixamel de carabiner

\*\*\*\* A escollir \*\*\*\*

Espatleta de cabrit a baixa temperatura amb ceba confitada  
Llobarro de Costa a la Donostiarra  
Arròs caldós de llamàntol blau del Cantàbric

\*\* Postres a escollir \*\*

Maduixetes silvestres flamejades amb gelat de vainilla  
Pastís de formatges DOP gallecs amb gelat de codony

Torrans i dolços de Nadal

\* Opció d'Aperitiu de benvinguda: Ostra i copa de cava 5,00 €

### CELLER

Vi blanc Gundián (Albariño) DO. Rías Baixas  
Vi negre Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO. Rioja  
Aigües minerals i cafès

(Mitja ampolla de vi per persona)



# CARBALLEIRA

restaurant des de 1944



## Christmas Menu 1

75 €

Catalan style tomato bread  
100% Acorn-fed Iberian Shoulder  
Smoked cod carpaccio  
Cuttlefish croquettes in their ink with aioli  
Monkfish tears with citrus alioli  
Grilled scallops with mi-cuit foie shavings  
Galician fine clam with refried garlic

\*\*\*\* To choose \*\*\*\*

Line-caught hake from the Cantabrian Sea  
with clams in green sauce  
Charcoal grilled filet mignon beef

\*\* Dessert to choose \*\*

Sopa freda de fruits vermells amb gelat de Parmesà  
Tarta de Santiago amb gelat de vainilla

Christmas nougats and sweets

Christmas Menus 2022, from 10 PAX.

## Christmas Menu 2

97 €

Seafood appetizer selection  
(Oyster, sea snails, goose barnacles and shrimp)  
Catalan style tomato bread  
100% Acorn-fed Iberian Shoulder  
Raw dry-aged Galician beef Steak tartare "Montaditos"  
Cod croquettes  
Flambéed prawns  
Fish and seafood cannelloni with scarlet prawn bechamel

\*\*\*\* A escollir \*\*\*\*

Roasted baby goat shoulder with caramelized onion  
Sea bass in Donostiarra style (with fried garlic)  
Moist rice with lobster from the Cantabrian Sea

\*\* Dessert to choose \*\*

Wild strawberries flambéed with vanilla ice cream  
Galician creamed cheese cake with quince ice cream

Christmas nougats and sweets

\* Welcome appetizer option: Oyster and glass of cava 5,00 €

### DRINKS

White wine Albariño (D.O. Rías Baixas)  
Red wine Tempranillo Crianza (D.O.C. Rioja)  
Mineral water, coffee or tea  
(Half bottle of wine per person)