



La pulpería  
*de Mila*



## **MENÚS DE GRUPO**

(Validez hasta mayo de 2020)



**GRUPO OTER**  
restaurantes  
[www.grupo-oter.com](http://www.grupo-oter.com)



## MENÚ I

(Válido hasta mayo de 2020)

### VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Tomate de la Huerta con piparra encurtida.  
Empanada de la Aldea de pulpo y zamburiñas.  
Tortilla de Betanzos (patata gallega y cebolla pochada).  
Delicias de merluza a la romana con patata hilada

### A ELEGIR UNO

Caldeiro de arroz a la marinera.

O

Corte de lubina al horno a la vinagreta de estragón con verduras torneadas.

O

Entrecot de vacuno mayor a la sartén con ajo rústico.

### EL DULCE FINAL

Quesada gallega con coulis de frutos silvestres.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces de la Casa.

### BODEGA

#### VINO BLANCO (Magnum)

(D.O.: Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.

#### VINO TINTO (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 45,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



## MENÚ 2

(Válido hasta mayo de 2020)

### VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA (1 plato cada 4 personas)

Ensalada de ventresca de bonito con tomate y cebolleta.  
Buñuelos de bacalao con miel de caña (2 Uds por persona).  
Tortilla de puerros y merluza de pincho.  
Pulpo a la Gallega con sus cachelos.

### A ELEGIR UNO

Caldereta de arroz con verduras de la Huerta y chipirones.

o

Merluza de Celeiro con patatinas, aceite y ajada de pimentón.

o

Chuleta de ternera gallega a la sartén.

### EL DULCE FINAL

Filloas caseras

("Blondas" rellenas de crema pastelera, fritas con canela y azúcar).

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### BODEGA MAGNUM

#### (A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)

#### VINO BLANCO

(D.O. Albariño) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Ribeiro) Neno de Somoza - Godello 100%.

#### VINO TINTO

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

-Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 48,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



### MENÚ 3

(Válido hasta mayo de 2020)

#### VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Zamburiñas al horno con cebolla pochada al Albariño (2 uds. por persona).

Alcachofas naturales a la parrilla con escama de sal ( 2 Uds. Por persona).

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

#### A ELEGIR UNO

Caldero de arroz con carabineros.

O

Rape de tripa negra con refrito de ajo-guindilla.

O

Solomillo de vaca gallega a la parrilla.

#### EL DULCE FINAL

Tocino de cielo al caramelo.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

#### BODEGA MAGNUM

(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)

##### VINO BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O.: Ribeiro) Neno de Somoza - Godello

##### VINO TINTO

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot).

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 54,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

#### Indicaciones: .

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



## MENÚ 4

(Válido hasta mayo de 2020)

### VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gamba blanca de Isla Cristina a la parrilla.

Pulpo a la gallega y sus cachelos.

Luras de potera fritas con mahonesa de Albariño. (Calamares)

### A ELEGIR UNO

Caldereta de arroz con bogavante nacional.

o

Trancho de rodaballo salvaje a la Gallega.

o

Solomillo de vaca mayor a las brasas con pimientos confitados.

### EL DULCE FINAL

Soufflé de chocolate negro con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### BODEGA MAGNUM

(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)

#### VINO BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O.: Ribeiro) Neno de Somoza - Godello 100%.

#### VINO TINTO

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

-Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 58,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.