



**Solo una boda al día • Cocina Gallega al Momento !! No, Catering!! • Barra Libre a bordo**



**¿Qué Celebramos?**

**¿Tal vez un Sueño?**

**¿Es Posible?**



**Juntos lo Haremos**

**Realidad**





## ***Menú Anduriña TODO INCLUIDO N° 1***

### ***Cóctel de Entrada***

*Mini Buñuelos Glaseados de Bacalao al Horno*  
*Bocaditos Rellenos de Queso Fundido*  
*Calamares Fritos a la Romana*  
*Creppes de Centollo al Albariño*  
*Empanadillas Rellenas de Atún Confitado*  
*Bocaditos de Mar a la Pimienta*  
*Berenjenas Fritas al Aceite de Oliva*  
  
*Ribeiro, Rioja,*  
*Cerveza y Refrescos....*

*Taciña de Garbanzos con Chipirones*

*Huevos a la Sartén con Langostinos y Lacón al Ajillo*

*Delicias de Salmon con Salsa de Nécoras*

*Sorbete Anduriña al Cava*

*Lomo de Buey Gallego a la Parrilla con Patatas Glaseadas*

*Delicias de Nata con Yema Tostada y Piñones*  
*Lamina de Chocolate al Helado de Vainilla*

*Ribeiro Anduriña (D.O.Ribeiro)*  
*Rioja Anduriña Crianza (D.O.Rioja)*  
*Café, Cava, Licores*

### ***Incluye:***

***Barra Libre y Música : durante dos horas.***

***Precio Por Persona : ..... € - Sábados***

***Precio Por Persona : ..... €***

*(De Domingo a Viernes)*

***Consúltanos***

\* Nuestros productos llegan todos los días de la lonjas gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este sería suplido por otro de similares características. Los menús, podrán modificarse previa consulta. Los precios no incluyen el IVA correspondiente. Precios vigentes durante el año 2.010.

\* **Contacto:** [Manuel Núñez \(629.17.27.07\)](tel:629.17.27.07) [Pedro Vila \(639.78.76.07\)](tel:639.78.76.07) [91.652.26.96 / 91.651.46.96](tel:91.652.26.96)

Anduriña Cocina Gallega S.L.© Copyright 2010.



## ***Menú Anduriña TODO INCLUIDO N° 2***

### ***Cóctel de Entrada***

*Mini Buñuelos Glaseados de Bacalao al Horno*  
*Bocaditos Rellenos de Queso Fundido*  
*Calamares Fritos a la Romana*  
*Creppes de Centollo al Albariño*  
*Empanadillas Rellenas de Atún Confitado*  
*Bocaditos de Mar a la Pimienta*  
*Berenjenas Fritas al Aceite de Oliva*  
*Albariño, Ribeiro, Rioja,*  
*Cerveza y Refrescos....*

*Taciña de Trigueros con Gambas*

*Almejas de Marín (Pontevedra) Anduriña al Amandi*

*Bacalao Braseado al Horno con Pimiento y Cebolla Confitada*

*Sorbete Anduriña al Cava*

*Lomo de Buey Gallego a la Parrilla con Patatas Glaseadas*

*Delicias de Nata con Yema Tostada y Piñones*  
*Lamina de Chocolate al Helado de Vainilla*

*Ribeiro Anduriña (D.O.Ribeiro)*  
*Rioja Anduriña Crianza (D.O.Rioja)*  
*Café, Cava, Licores*

### ***Incluye:***

***Barra Libre y Música : durante dos horas.***

***Precio Por Persona : ..... € - Sábados***

***Precio Por Persona : ..... €***

*(De Domingo a Viernes)*

***Consúltanos***

\* Nuestros productos llegan todos los días de la lonjas gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este sería suplido por otro de similares características. Los menús, podrán modificarse previa consulta. Los precios no incluyen el IVA correspondiente. Precios vigentes durante el año 2.010.

\* **Contacto:** [Manuel Núñez \(629.17.27.07\)](tel:629.17.27.07) [Pedro Vila \(639.78.76.07\)](tel:639.78.76.07) [91.652.26.96 / 91.651.46.96](tel:91.652.26.96)

Anduriña Cocina Gallega S.L.© Copyright 2010.



## *Menú Anduriña TODO INCLUIDO N° 3*

### *Cóctel de Entrada*

*Mini Buñuelos Glaseados de Bacalao al Horno*  
*Bocaditos Rellenos de Queso Fundido*  
*Calamares Fritos a la Romana*  
*Creppes de Centollo al Albariño*  
*Empanadillas Rellenas de Atún Confitado*  
*Bocaditos de Mar a la Pimienta*  
*Berenjenas Fritas al Aceite de Oliva*  
*Albariño, Ribeiro, Rioja,*  
*Cerveza y Refrescos....*

*Taciña de Vieras con Langostinos*

*Bogavante a la Parrilla al Vino del Rosal*

*Merluza Braseada sobre Fondo de Changurro (Centollo)*

*Sorbete Anduriña al Cava*

*Solomillo de Buey a la Parrilla con Patatas Glaseadas*

*Delicias de Nata con Yema Tostada y Piñones*  
*Lamina de Chocolate al Helado de Vainilla*

*Albariño Anduriña (D.O.Rias Baixas)*  
*Rioja Anduriña Crianza (D.O.Rioja)*  
*Café, Cava, Licores*

***Incluye:***

***Barra Libre y Música : durante dos horas.***

***Precio Por Persona : ..... € - Sábados***

***Precio Por Persona : ..... €***

*(De Domingo a Viernes)*

***Consúltanos***

\* Nuestros productos llegan todos los días de la lonjas gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este sería suplido por otro de similares características. Los menús, podrán modificarse previa consulta. Los precios no incluyen el IVA correspondiente. Precios vigentes durante el año 2.010.

\* **Contacto:** [Manuel Núñez \(629.17.27.07\)](tel:629.17.27.07) [Pedro Vila \(639.78.76.07\)](tel:639.78.76.07) [91.652.26.96](tel:91.652.26.96) / [91.651.46.96](tel:91.651.46.96)

Anduriña Cocina Gallega S.L.© Copyright 2010.