

# BOAVISTA

• restaurante •



## Menú 1 • 34,00€

### PRIMER PLATO

Empanada artesana de bonito  
Tosta de paleta ibérica, salmorejo y huevo  
Croquetas caseras de marisco  
Zamburiñas a la plancha con aceite de aromáticas  
y bacon crispy

### SEGUNDO PLATO

*A elegir entre:*

Suprema de merluza en salsa de nécoras  
con brocheta de marisco  
Jarrete de ternera estofado con salsa de  
verduras y cremoso de patata

### POSTRE

Cheesecake de frambuesa con crumble de  
cacahuete

### BODEGA

D.O Rías Baixas / D.O Rioja Crianza  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Café y licores de aguardiente

## Menú 2 • 38,00€

### PRIMER PLATO

Empanada artesana de bacalao  
Carpaccio de cecina, mango y brotes tiernos  
Tosta dulce de tomate, queso de cabra y cebolla  
caramelizada  
Langostinos crujientes con mahonesa de Kimchi

### SEGUNDO PLATO

*A elegir entre:*

Calamar a la brasa con risotto negro y wakame  
Solomillo de cerdo de castañas con salsa Portobello  
y patata gratén

### POSTRE

Strudell de manzana con sopa de vainilla

### BODEGA

D.O Rías Baixas / D.O Rioja Crianza  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Café y licores de aguardiente

## Menú 3 • 40,00€

### PRIMER PLATO

Empanada artesana de zamburiñas  
Tosta de paleta ibérica, queso del país y tumaka  
Croquetas caseras de marisco  
Brocheta de mango y langostinos con emulsión  
de mandarina

### SEGUNDO PLATO

*A elegir entre:*

Bacalao asado con vinagreta de mariscos y  
patata baja  
Carrillera de vaca al vino tinto con patatas  
estofadas

### POSTRE

Coulant de chocolate con helado de mandarina

### BODEGA

D.O Rías Baixas / D.O Rioja Crianza  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Café y licores de aguardiente

## Menú 4 • 45,00€

### PRIMER PLATO

Salpicón de marisco con brotes tiernos  
Rollitos de salmón ahumado con tártara de  
langostino  
Brocheta de pulpo y patata confitada con cremoso  
de sobrasada  
Tosta con pechuga de codorniz escabechada  
y queso Brie

### SEGUNDO PLATO

*A elegir entre:*

Rape crujiente con risotto de berberechos  
Costilla de Black Angus a baja temperatura con salsa  
barbacoa y patata Bombay

### POSTRE

Copa cremosa de licor café con chocolate y helado  
de avellana

### BODEGA

D.O Rías Baixas / D.O Rioja Crianza  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Café y licores de aguardiente

## Menú 5 • 46,00€

### PRIMER PLATO

Paleta ibérica, papaya, helado de cítricos y verduras  
Tosta con jamón de pato, tumaka y emulsión  
de aceituna  
Croquetas caseras de marisco  
Zamburiñas a la plancha con aceite de eneldo

### SEGUNDO PLATO

*A elegir entre:*

Lubina salvaje al horno con brocheta de langostinos  
Pierna de cordero lechal asada con timbal  
de patata panadera

### POSTRE

Filloa rellena caramelizada con helado de nata

### BODEGA

D.O Rías Baixas / D.O Rioja Crianza  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Café y licores de aguardiente

## Menú 6 • 50,00€

### PRIMER PLATO

Empanada artesana de berberechos  
Tosta de ventresca, huevo de codorniz y  
emulsión de manzana  
Brochetas de ternera y verduritas

### SEGUNDO PLATO

Arroz con bogavante y vieiras

### POSTRE

Daiquiri de manzana verde

### BODEGA

D.O Rías Baixas / D.O Rioja Crianza  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Café y licores de aguardiente

## Menú 7 • 55,00€

### PRIMER PLATO

Tabla de paleta ibérica, queso manchego y tumaka  
Flamenquín de cecina, piquillo y rulo de cabra  
Langostinos crujientes con alioli de rúcula  
Navajas a la plancha con aceite de cítricos

### SEGUNDO PLATO

*A elegir entre:*

Rodaballo asado con tomates Cherry, aceituna y  
patata panadera  
Solomillo de ternera crujiente con San Simón y puré  
trufado

### POSTRE

Cañitas de Carballiño rellenas con crema de  
chocolate blanco

### BODEGA

D.O Rías Baixas / D.O Rioja Crianza  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Café y licores de aguardiente

## Menú 8 • 60,00€

### PRIMER PLATO

Tosta de jamón ibérico con queso de  
Burgos, rúcula y Módena  
Zamburiñas crujientes con mahonesa de  
su coral

### SEGUNDO PLATO

Salpicón de rape, manzana y langostinos  
Sorbete de mandarina al cava  
Medallón de cochinito asado a baja  
temperatura

### POSTRE

Nuestra cheesecake de la huerta

### BODEGA

D.O Rías Baixas / D.O Rioja Crianza  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Café y licores de aguardiente

## Menú 9 • 32,50€

1 ración para 4 personas

### RACIONES PARA COMPARTIR

Empanada artesana de bonito  
Salpicón de langostinos y brotes  
Tosta de queso de cabra y dulce de tomate  
Tabla de pulpo á feira  
Calamar crujiente con alioli de aromáticas  
Croca de ternera con panadera

### POSTRE

Minicoulant de chocolate con helado de manzana

### BODEGA

D.O. Rías Baixas / D.O. Rioja Crianza  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Café y licores de aguardiente

## Menú Infantil • 18,00€

### PRIMER PLATO

Minipizza de jamón y queso  
Croquetas caseras

### SEGUNDO PLATO

Milanesa de pollo con patata bastón

### POSTRE

Copa helada con gominolas

### BODEGA

Agua mineral y refrescos

## Observaciones:

- Todos los comensales se tendrán que adaptar al mismo menú, con la excepción de personas intolerantes, alérgicas, etc.
- Confirmación de menú y número aproximado de comensales en el momento de la reserva.
- La confirmación definitiva de comensales y opciones en los segundos platos se facilitará 72 horas antes del evento, y se matizaría 24 horas antes por imprevistos de última hora. Dicha cantidad será tomada como definitiva a la hora de emitir la factura del servicio.
- No dude en consultar otro tipo de opciones que se le puedan ocurrir, tanto de platos como de Bodega.

En nombre del equipo Boavista, les agradecemos la confianza depositada.