

COCINA



¿Por qué renunciar a una celebración en casa pero con la comodidad de un restaurante?

Un año más... ¡Aquí estamos!

O CROQUE para llevar...



PARA COMPARTIR

- ★ **CRUJIENTE DE PIPAS | 4€**
- ★ **TEMPURA DE FRUTOS SECOS | 5€**
- ★ **EMPANADA DE MAÍZ ELAS FOOD | 22-25 €/KG**
(zamburiñas, pulpo y tetilla, merluza grelos y piñones, mejillones y setas, ...)
- ★ **CROQUETAS ELAS FOOD 300GR. | 9€**
(setas y trufa, pulpo a feira, pollo y san simón, jamón y huevo, espinacas rulo y pistacho...)
- ★ **TRÍO DE CROQUETAS "DA NETA" 500GR. | 14€**
Surtido de croquetas de mar, carne y vegetales
- ★ **PACK SALMÓN MARINADO | 16€**
Salmón marinado loncheado, mantequilla ahumada, tostas artesanas
- ★ **FOIE MIGUIT DE PATO (RULOS DE 130 GRS.) | 18€/UNIDAD**
- ★ **PACK FOIE MIGUIT DE PATO | 22€/PACK**
Rulo de foie 130 grs + confituras + tostas variadas +reducción de Pedro Ximenez
- ★ **SALPICÓN DE RAPE, GENTOLLO Y LANGOSTINO (150 GRS) | 12€**
- ★ **TABLA DE QUESOS | 20 €**
5 Variedades de quesos con confituras, tostas y frutos secos
- ★ **TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS | 22€**
Jamón, chorizo, salchichón y lomo ibérico

PRIMEIROS

- ★ **FILLOAS RELLENAS DE MARISCO CON SU SALSA | 11€/UNIDAD**
- ★ **FILLOAS RELLENAS DE POLLO AL CURRY | 10 €/UNIDAD**
- ★ **VIEIRA AL ALBARIÑO CON JAMÓN IBÉRICO | 11 €/UNIDAD**
- ★ **CONSOMÉ DE AVE CON ESPECIAS Y CRUJIENTE DE PAN DE BROA | 8 €/RAC**
- ★ **CREMA DE MARISCOS | 10€/RAC**

O NOSO MAR NOS ACHEGA

- ★ **LOMO DE BACALAO CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA | 14€/RAC**
- ★ **LOMO BACALAO CON PAN DE MILLO | 15€/RAC**
- ★ **MERLUZA A BAJA TEMPERATURA EN SALSA DE MARISCOS | 15€/RAC**
- ★ **PACK ARROZ DE MARISCO 2 PERSONAS | 26€/PACK**
Sofrito con mariscos + caldo de pescado y marisco + arroz

DA TERRA

★ PACK CAPÓN ASADO | 190€

Capón +salsa + puré castañas + compota manzana

★ PACK CAPÓN ASADO RELLENO FRUTOS SECOS RACIÓN | 19€/RAC

Capón +salsa + puré castañas + compota manzana

★ PACK DE FIDEUA DE SETAS SILVESTRES PARA 2 PERSONAS | 26€

Sofrito con setas + caldo de ave + fideo tostado

★ ROAST BEEF CON TRES SALSAS | 18€/RAC

Cumberland, pimienta y Oporto

★ CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO AL MENCÍA | 12€/RAC

★ JARRETE DE TERNERA GUISADO | 13€/RAC.

★ CODILLO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON ROMERO Y MIEL | 12 €/RAC

UNHA COMPAÑÍA DIFERENTE

★ PATATAS GAJO AL VACÍO CON TOMILLO Y AJO | 4 €/RAC

★ GUISO DE SETAS SILVESTRES | 5 €/RAC

★ CEBOLLA CAMELIZADA AL VINO TINTO | 5 €/RAC

★ SALTEADO DE FRUTOS ROJOS CON ESPECIAS Y JENGIBRE | 5 €/RAC

★ CREMA DE COLIFLOR CON ACEITE DE TRUFA | 4 €/RAC

★ PATATAS PANADERA | 4,5 €/RAC

★ SALTEADO DE VERDURITAS | 5 €/RAC

LARPEIRADAS PARA REMATAR

★ NATILLAS CASERAS CON PICATOSTES DE CHOCOLATE | 4 €/RAC

★ SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y JENGIBRE CON FRUTOS ROJOS | 4 €/RAC

★ TARTA DE QUESO AL HORNO CON PASAS Y NUECES | 5 €/RAC

★ TARTA DE SANTIAGO CON SALSA DE LICOR CAFÉ | 5 €/RAC

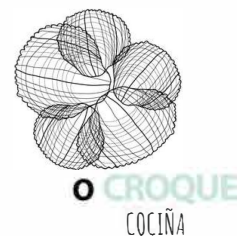
★ MOUSSE DE TURRÓN CON SOPA DE CHOCOLATE | 5 €/RAC

★ BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES | 5 €/RAC

★ HELADOS Y SORBETES DE FABRICACIÓN PROPIA TARRINA ½ LITRO | 8 €

Chocolate 70%, Stracciatella, Vainilla, Yogur, Avellana, Ferrero Roche

Sin leche: Gin Tónico, Mojito, limón y albahaca, Fresa




El pedido se puede recoger o se lo podemos llevar a su domicilio (precio transporte según destino)

Los Croquiños os deseamos unas felices, gastronómicas y caseras fiestas.




O Croque Cociña

 Rúa do Pazo, 4. Bouzas, Vigo

 reservas@apiques.com

 www.ocroque.com

 986 439 973
633 294 747

