

Menus Restaurante Porto de Rinlo



RESTAURANTE
Especialidad en Arroz Caldosos y Bogavante

MENU 1:

PRIMER PLATO

1. guiso de carne
2. ovos recheos con arroz
3. ensalada mixta

SEGUNDO PLATO

1. merluza en salsa verde
2. milanesa con patatas
3. calamares de la ría

+POSTRES CASEROS

+BEBIDA (Vino casero, agua, refrescos o cerveza)

+ Café

MENU 2:

PRIMER PLATO

1. Paella de marisco
2. Ensaladilla
3. Arroz con calamares en su tinta

SEGUNDO PLATO:

1. Ternera con guarnición
2. Milanesa de cerdo
3. Merluza en salsa verde

+POSTRES CASEROS

+BEBIDA (Vino casero, agua, refrescos o cerveza)

+ Café



RESTAURANTE
Especialidad en Arroz Caldoso y Bogavante

MENU 3:

ENTRANTES:

1. mejillones
2. chipirones de la ría(plancha)
3. croquetas caseras
4. embutidos ibéricos

DE SEGUNDO:

1. Paella de marisco/
caldeirada de
pulpo/caldeirada de
pescado de roca

+POSTRES CASEROS

**+BEBIDA (Vino casero, agua,
refrescos o cerveza)**

+ Café

MENU 4:

ENTRANTES:

1. mejillones
2. calamares de la ría
3. croquetas caseras
4. revueltos mixtos

DE SEGUNDO a elegir:

- 1.brochetas de solomillo de
cerdo
- 2.chuleta de cerdo
- 3.bacalao al punto de sal
- 4.merluza del pincho

+POSTRES CASEROS

**+BEBIDA (Vino casero, agua,
refrescos o cerveza)**

+ Café



RESTAURANTE
Especialidad en Arroz Caldosos y Bogavante

MENU 5:

PLATO ÚNICO:

1. Arroz caldosos de bogavante, langosta, langostinos y almejas/arroz caldosos de pulpo gambas y nécoras

+POSTRES CASEROS

+BEBIDA (Vino casero, agua, refrescos o cerveza)

+ Café

MENU 6:

ENTRANTES:

1. mejillones al vapor
2. chipirones de la ría
3. croquetas caseras
4. embutidos ibéricos

DE SEGUNDO:

1. Arroz caldosos de bogavante, langosta, langostinos y almejas/arroz caldosos de pulpo gambas y nécoras

+POSTRES CASEROS

+BEBIDA (Vino casero, agua, refrescos o cerveza)

+ Café