



finca Tinajas

ESPECIAL NAVIDAD 2018/2019

*El lugar idóneo para tus celebraciones familiares,
reuniones de empresa, Bodas, Comuniones y Bautizos.*

*Jardines privados.
Aparcamiento vigilado.
Salones personalizados.*



Además de ofrecerle una gastronomía tradicional de gran calidad y refinado gusto contemporáneo, contamos con un excelente equipo humano a su disposición para asesorarle y organizar cada detalle de su evento.

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Tlfno: 680 461 653.

e-mail: tinajas@gmail.com

Síguenos en facebook, Instagram y Bodas net



Menú empresas

ESPECIAL NAVIDAD 2018/2019



por persona
iva incluido.

Primer Plato:

Vieiras de la ría gratinadas sobre su concha.

Langostino al gusto.

Salpicón de mariscos y frutos del mar.

Cóctel de langostinos.

Entrantes Tinajas: Ibéricos y quesos, tortilla de la abuela, empanada de nuestro obrador, croquetas, calamares a la romana y brocheta cherry con queso fresco rociada con salsa pesto.



por persona si desean
añadir un tercer plato.

Segundo Plato:

PESCADOS

Lomos de merluza del pincho al gusto con patata roja, grelos de Monfero y uvas del Albariño.

Lomos de merluza del pincho a la Gallega con patatita bola.

Lomos de merluza del pincho sobre base de arroz negro con pellizcos de chipirón.

Parrillada de pescados a la plancha con patatita bola y brotes frescos de canónigos con taquitos de mango.

Salmón a la plancha con patata bola.

Salmón a la plancha con patata rota y revuelto de trigueros.

Salmón a la plancha con suave salsa a la naranja y puré de patata.

Lubina de ración a la espalda o al horno con patata bola.

Lubina de ración con patatita bola y ajo confitado en aceite de oliva.

Lubina de ración a la gallega.

CARNES

Medallones de Ternera gallega D.O. con patatita bola y frutos de la huerta.

Medallones de Solomillo ibérico con patata panadera y frutos de la huerta a la brasa.

Medallones de Solomillo ibérico con patata a lo pobre y suave salsa al queso de Ulloa.

Brocheta de Solomillo ibérico con bacón y piña sobre cama de patata panadera.

Medallones de lomo de ibérico a la Riojana con patata Hasselback.

Costillar de cerdo con salsa de champiñones y patata gajo.

Codillo de cerdo con puré de patatas, repollo de Betanzos y suave compota de manzana.

Todos los menús incluyen:

Vino Ribeiro blanco selección Tinajas.

Ribeiro tinto selección Tinajas.

Aguas y refrescos.

Café y postre.

COMPLETA TU MENÚ CON NUESTRA BARRA LIBRE 3 HORAS+ FIESTA DJ
POR SOLO 13 EUROS POR COMENSAL.

Menú Galicia

ESPECIAL NAVIDAD 2018/2019



por persona
iva incluido.

Primer Plato:

Brocheta de tomatito cherry con queso fresco rociada con salsa pesto. croquetas, calamares a la romana, tortilla de la abuela, empanada de nuestro obrador y brocheta de pulpo a la gallega.

Segundo Plato:

Churrasco de cerdo, ternera, pollo y chorizos criollos.
ó
Paella mixta.

Cocido Gallego



por persona
iva incluido.

Sopa de cocido,
Repollo de Betanzos o grelos de Monfero,
Patatas de Coristanco,
Lacón,
Cachola,
Costilla,
Chorizos,
Panceta,
Jarrete de ternera y pollo.

Todos los menús incluyen:

Vino Ribeiro blanco selección Tinajas.
Ribeiro tinto selección Tinajas.
Aguas y refrescos.
Café y postre.

COMPLETA TU MENÚ CON NUESTRA BARRA LIBRE 3 HORAS+ FIESTA DJ
POR SOLO 13 EUROS POR COMENSAL.