



# MARISQUERÍA NORTE SUR

Casa Fundada en 1954

G. Norte Sur

## Menús de grupos

Norte Sur G. Pardiñas	C/General Pardiñas,71 (91.170.39.20)
Norte Sur Bravo Murillo	C/Bravo Murillo,97 (91.553.51.53)
Norte Sur Costa Rica	C/Costa Rica,16 (91.350.82.25)
Norte Sur Doctor Castelo	C/Doctor Castelo,21 (91.603.35.33)
Norte Sur Pozuelo	C/París, 2 - Pozuelo de Alarcón (91.716.66.75)



[www.marisquerianortesur.com](http://www.marisquerianortesur.com)



<https://www.instagram.com/marisquerianortesur/>



<https://www.facebook.com/marisqueria.nortesur>

# Menú 50€/persona

## Opción A

### Entrantes a compartir por cada 4 personas

- Ensaladilla al estilo de Papá
- Mejillones de la ría de Arosa a la Sartén o al Vapor
- Rabas de Cantabria

### 1<sup>er</sup> Plato

- ✓ ½ rodaballo gallego (1,200kg aprox)

### 2<sup>o</sup> Plato

- ✓ 900gr Lomo Alto de vaca Selección Especial

### Postres Caseros (A elegir 1 por cada 2 personas):

Tarta de chocolate al horno, Tarta de queso al horno, Tarta de Limón o Flan de Queso

### Vinos (A elegir 2 botellas):

Rioja: Marqués de Arienzo Cza.

Ribera: Pesquera de la Casa

Albariño Casero

Rueda: Viña Calera

### Incluye cafés y orujos

### Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 10€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos

# Menú 50€/persona

## Opción B

### Entrantes a compartir por cada 4 personas

- Ensaladilla al estilo de Papá
- Mejillones de la ría de Arosa a la Sartén o al Vapor
- Rabas de Cantabria
- Huevos rotos con patatas y langostinos al ajillo

### Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ Merluza gallega o cogote de merluza a la bilbaína
- ✓ Atún de Barbate a la plancha
- ✓ Tartar de Atún de Barbate con guacamole y huevas de Caviar
- ✓ 2 Chipirones grandes a la plancha con Aliño de Norte Sur
- ✓ 350 gr Lomo Alto de vaca Selección Especial

### Postres Caseros (A elegir 1 postre por cada 2 personas):

Tarta de chocolate al horno, Tarta de queso al horno, Tarta de Limón o Flan de Queso

### Vinos (a elegir 2 botellas)

Rioja: Marqués de Arienzo Cza.

Ribera: Pesquera de la Casa

Albariño Casero

Rueda: Viña Calera

### Incluye cafés y orujos

### Opcional:

- Barra libre de cerveza y refrescos por 10€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos

# Menú 55€/persona

## Opción A

### Entrantes a compartir por cada 4 personas

- Ensaladilla al estilo de Papá
- 12 zamburiñas
- 200gr de pulpo a la gallega o a la plancha
- Huevos rotos con patatas y langostinos al ajillo

### Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ Merluza gallega o cogote de merluza a la bilbaína o plancha
- ✓ Atún de Barbate a la plancha
- ✓ Tartar de Atún de Barbate con guacamole y huevas de caviar
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto de vaca Selección Especial

### Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de chocolate al horno, Tarta de queso al horno, Tarta de Limón o Flan de Queso

### Vinos (a elegir 2 botellas)

Rioja: Izadi Cza.

Ribera: Tinto Pesquera

Albariño: de la casa

Rueda: Marqués de Riscal

### Incluye Cafés y orujos

### Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 10€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos

# Menú 55€/persona

## Opción B

### Entrantes a compartir por cada 4 personas

- Ensalada de Ventresca
- Mejillones de la Ría de Arosa a la sartén
- 250 Gr. De Gamba Blanca a la plancha
- 200 Gr. De Pulpo a la plancha

### Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ Merluza gallega o cogote de merluza a la bilbaína o plancha
- ✓ Atún de Barbate a la plancha
- ✓ Tartar de Atún de Barbate con guacamole y huevas de caviar
- ✓ Fritos de Pitxin
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto de vaca Selección Especial

### Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de chocolate al horno, Tarta de queso al horno, Tarta de Limón o Flan de Queso

### Vinos (a elegir 2 botellas)

Rioja: Izadi Cza.

Ribera: Tinto Pesquera

Albariño: de la casa

Rueda: Marqués de Riscal

### Incluye Cafés y orujos

#### Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 10€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos

# Menú 60€/persona

## Opción A

### Entrantes a compartir por cada 4 personas

- Ensalada de tomate con anchoas
- Almejas finas a la sartén
- Huevos rotos con patatas y langostinos al ajillo
- 250gr de pulpo a la plancha

### Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ Fritos de Pitxin
- ✓ ½ cogote de merluza a la plancha o a la bilbaína (400 gr. Aprox.)
- ✓ Merluza con cachelos a la Gallega ( o a la plancha)
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto de vaca Selección Especial

### Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso al Horno, Dulce de leche con Virutas de Brownie, Tarta de Chocolate al horno o Tarta de limón

### Vinos (a elegir 2 botellas)

Ribera: Carmelo Rodero 9 meses

Rioja: Luis Cañas Cza.

Albariño: Mar de Frades

Godello: A Coroa

### Incluye Cafés y orujos

### Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 10€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos



# Menú 60€/persona

## Opción B

### Entrantes a compartir por cada 4 personas

- Ensaladilla al estilo de Papá
- 900gr de buey de mar
- 8 zamburiñas
- Huevos rotos con patatas y langostinos al ajillo

### Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ ½ cogote de merluza a la plancha o a la bilbaína (400 gr. aprox.)
- ✓ Merluza con cachelos a la Gallega ( o a la plancha)
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto de vaca Selección Especial

### Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso al Horno, Dulce de leche con Virutas de Brownie, Tarta de Chocolate al horno o Tarta de limón

### Vinos (a elegir 2 botellas)

Ribera: Carmelo Rodero 9 meses

Rioja: Luis Cañas Cza.

Albariño: Mar de Frades

Godello: A Coroa

### Incluye Cafés y orujos

#### Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 10€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos

# Menú 65€/persona

## Opción A

- Copa de Cerveza/vino o refresco de bienvenida en barra previa a la cena

### Entrantes a compartir por cada 4 personas

- Ensalada de tomate con anchoas
- Almejas finas a la sartén
- 250gr de pulpo a la plancha
- 250gr de gamba a la plancha

### Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ ½ Rodaballo gallego a compartir por 2 personas (1.150 kg aprox.)
- ✓ ½ cogote de merluza a la plancha o a la bilbaína (400 gr. aprox.)
- ✓ Merluza con cachelos a la Gallega (o a la plancha)
- ✓ Fritos de Pitxin
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto de vaca Selección Especial

### Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso al Horno, Dulce de leche con Virutas de Brownie, Tarta de Chocolate al horno o Tarta de limón

### Vinos (a elegir 2 botellas)

Ribera: Carmelo Rodero

Rioja: Muga Cza.

Albariño: Mar de Frades

Rueda: José Pariente

Godello: A Coroa

### Incluye Cafés y orujos

#### Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 10€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos



# Menú 65€/persona

## Opción B

- Copa de Cerveza/vino o refresco de bienvenida en barra previa a la cena

### Entrantes a compartir por cada 4 personas

- Ensalada de tomate con ventresca
- 250gr de almeja a la sartén
- 12 zamburiñas
- Huevos rotos con patatas y langostinos al ajillo

### Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ ½ Rodaballo gallego a compartir por 2 personas (1.150 kg aprox.)
- ✓ ½ cogote de merluza a la plancha o a la bilbaína (400 gr. Aprox.)
- ✓ Lubina a la sal (2 personas)\*\*
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto de vaca Selección Especial

### Postres Caseros (a elegir 1 por cada 2 personas):

Tarta de Queso al Horno, Dulce de leche con Virutas de Brownie, Tarta de Chocolate al horno o Tarta de limón

### Vinos (a elegir 2 botellas)

Ribera: Cillar de Silos o ÁsterCza.

Rioja: Muga El Andén

Albariño: Mar de Frades

Rueda: Cillar de Silos

Godello: A Coroa

\*\* Máximo 4 lubinas

### Incluye Cafés y orujos

### Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 10€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos