

G. Norte Sur

# Menús de grupos

(Para menús personalizados, rogamos contacte con el restaurante en cuestión)

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)

Norte Sur Las Tablas Glorieta Monte del Gozo 4 (91.068.45.12)



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

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

# Menú 50€/persona

# Entrantes a compartir por cada 4 personas:

- Ensaladilla al estilo de papá
- Mejillones a la sartén
- Huevos rotos con langostinos al ajillo
- Rabas de Cantabria

#### Plato Principal (a elegir 1 plato por persona):

- ✓ Merluza de pincho con guarnición
- √ ½ cogote de merluza con salsa bilbaína con guarnición
- ✓ Bacalao con salsa bilbaína con guarnición
- ✓ Lomo alto de vaca selección especial con patatas fritas caseras
- ✓ Presa ibérica de bellota con salsa de miel mostaza con patatas fritas caseras
- ✓ Fritos de Pitxín

# 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 por cada 4 personas):

Albariño casero, Ribera del Duero o Rueda de la casa

#### Incluye cafés y licores de la casa

#### **Opcional**;

- Durante la comida o cena, barra libre de cerveza y refrescos por 15€ por comensal
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos
- Menú sin bebida 45€







# Menú 55€/persona

# Entrantes a compartir por cada 4 personas:

- Ensalada de tomate con burrata
- Berberechos a la sartén
- Gamba blanca a la plancha o cocida
- · Pulpo a la plancha o a la gallega

# Plato Principal (a elegir 1 plato por persona):

- ✓ Rodaballo (2 pax) con guarnición
- ✓ Merluza de pincho con guarnición
- √ ½ cogote de merluza con salsa bilbaína
- ✓ Bacalao con salsa bilbaína
- ✓ Lomo alto de vaca selección especial con patatas fritas caseras
- ✓ Presa ibérica de bellota con salsa de miel mostaza
- ✓ Fritos de Pitxín

# 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 por cada 4 personas):

Albariño casero, Ribera del Duero o Rueda de la casa

#### Incluye cafés y licores de la casa

#### **Opcional**;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 15€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos
- o Menú sin bebida 50€

IMPORTANTE: SE RUEGA CONFIRMAR CON TRES DÍAS DE ANTELACIÓN A LA RESERVA LOS SEGUNDOS PLATOS DE CADA COMENSAL

# Menú 60€/persona

## Entrantes a compartir por cada 4 personas:

- Buey de mar (1 kilo aprox.)
- Berberechos a la sartén
- Navajas a la plancha
- Pulpo a la plancha o a la gallega

#### Plato Principal (a elegir 1 plato por persona):

- ✓ Merluza de pincho o ½ cogote de merluza con salsa bilbaína con guarnición
- ✓ Rodaballo (2 pax) con guarnición
- ✓ Tartar de atún rojo con aguacate
- ✓ Rabo de toro con patatas fritas caseras
- ✓ Lomo alto de vaca selección especial con patatas fritas caseras
- ✓ Chuletitas de lechal con patatas fritas caseras (solo en Norte Sur Pozuelo)
- ✓ Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez con patatas fritas caseras

# 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 por cada 4 personas):

Ribera Carmelo Rodero (9 meses)

#### Incluye cafés y licores de la casa

#### **Opcional**;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 15€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos
- Menú sin bebida 55€

IMPORTANTE: SE RUEGA CONFIRMAR CON TRES DÍAS DE ANTELACIÓN A LA RESERVA LOS SEGUNDOS PLATOS DE CADA COMENSAL

# Menú Champagne Mumm especial Menú 80€/persona

# cial

### **Entrantes a compartir por cada 4 personas:**

- Gamba blanca
- 8 gambas rojas
- Pulpo a la plancha o a la gallega
- 8 zamburiñas

### Plato Principal (a elegir 1 plato por persona):

- ✓ Merluza de pincho o ½ cogote de merluza con salsa bilbaína con guarnición
- ✓ Rodaballo (2 pax) con guarnición
- ✓ Tartar de atún rojo con aguacate
- ✓ Rabo de toro con patatas fritas caseras
- ✓ Lomo alto de vaca selección especial con patatas fritas caseras
- ✓ Chuletitas de lechal con patatas fritas caseras (solo en Norte Sur Pozuelo)
- ✓ Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez con patatas fritas caseras

#### 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 por cada 4 personas):

2 Botellas de Champange Mumm

#### Incluye cafés y licores de la casa

#### Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 15€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos
- Menú especial sin bebida 60€

IMPORTANTE: SE RUEGA CONFIRMAR CON TRES DÍAS DE ANTELACIÓN A LA RESERVA LOS SEGUNDOS PLATOS DE CADA COMENSAL

# Menú Champagne Mumm especial Menú 90€/persona

#### Entrantes a compartir por cada 4 personas:

- 4 carabineros premium XXL
- 8 zamburiñas
- Huevos rotos con langostinos

#### Plato Principal (a elegir 1 plato por persona):

- ✓ Merluza de pincho o ½ cogote de merluza con salsa bilbaína con guarnición
- ✓ Rodaballo (2 pax) con guarnición
- ✓ Tartar de atún rojo con aguacate
- ✓ Rabo de toro con patatas fritas caseras
- ✓ Lomo alto de vaca selección especial con patatas fritas caseras
- ✓ Chuletitas de lechal con patatas fritas caseras (solo en Norte Sur Pozuelo)
- ✓ Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez con patatas fritas caseras

# 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 por cada 4 personas):

2 Botellas de Champange Mumm

#### Incluye cafés y licores de la casa

#### Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 15€ por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos
- Menú especial sin bebida 60€

IMPORTANTE: SE RUEGA CONFIRMAR CON TRES DÍAS DE ANTELACIÓN A LA RESERVA LOS SEGUNDOS PLATOS DE CADA COMENSAL