

Basilico

c/ Manuel Murguía 34. 15011 A Coruña · Tel.: 981 27 16 08

MENÚ ESPECIAL GRUPOS

Menú Picoteo_ 32€

Todo para compartir:

- Hojaldre relleno de setas salteadas y migas de panceta
- Croquetas de bresaola y parmesano
- Pimientos del piquillo rellenos con verduritas asadas
- Roastbeef de ternera con bruschetta de pan de ajo
- Risotto de langostinos y chipirones fritos
- Corazones de alcachofas fritas rellenas de queso Arzúa y lasca de jamón ibérico

Postre individual:

Banofi

Bebida:

- Tinto: Rioja Crianza
- Blanco: Albariño o Ribeiro
- Agua, cervezas y refrescos

Pan, Cafés e infusiones

Precio por persona

Incluyen IVA

Los chupitos y copas no van incluidos.

Las bebidas están limitadas, se informará de la cantidad en la contratación previa.

Cualquier variedad o cambio puede consultarlo, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Todos los menús de grupo son de contratación previa

Menú 1_ 40€

Entrantes para compartir:

- Almejas a la mediterránea con crostini de pan tomate
- Langostinos fritos con tempura de calabacín y mayonesa ligera de ajo

Basilico

c/ Manuel Murguía 34. 15011 A Coruña · Tel.: 981 27 16 08

Segundos a elegir (elección previa):

- Merluza del pincho al pesto rojo con bucatini, chipirones y anchoas del Cantábrico
- Secretos de cerdo ibérico en su jugo con manzanas caramelizadas, yuca y taquitos de berenjenas

Postre individual:

Inspiración naraja

Bebida:

- Tinto: Rioja Crianza
- Blanco: Albariño o Ribeiro
- Agua, cervezas y refrescos

Pan, Cafés e infusiones

Precio por persona

Incluyen IVA

Los chupitos y copas no van incluidos.

Las bebidas están limitadas, se informará de la cantidad en la contratación previa.

Cualquier variedad o cambio puede consultarlo, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Todos los menús de grupo son de contratación previa

Menú 2_ 40€

Entrantes para compartir :

- Pimientos del piquillo rellenos con bechamel de verduras asadas, gratinadas con parmesano
- Salpicón de pulpo y langostinos con carpaccio de mango y vinagreta de balsámico

Segundos a elegir (elección previa):

- Jarrete de ternera glaseado con crema de patatas, gremolata y foie gras
- Lomo de bacalao desalado al horno con muselina de ajo, almejas y emulsión de tomate

Postre individual:

Tiramisú de la casa

Bebida:

- Tinto: Rioja Crianza
- Blanco: Albariño o Ribeiro

Basilico

c/ Manuel Murguía 34. 15011 A Coruña · Tel.: 981 27 16 08

- Agua, cervezas y refrescos

Pan, Cafés e infusiones

Precio por persona

Incluyen IVA

Los chupitos y copas no van incluidos.

Las bebidas están limitadas, se informará de la cantidad en la contratación previa.

Cualquier variedad o cambio puede consultarlo, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Todos los menús de grupo son de contratación previa.

Menu 3 40€

Entrantes para compartir :

- Bocaditos de bacalao en tempura con salsa tártara y vinagreta de encurtidos
- Hojaldre relleno de setas salteadas, migas de panceta y pimienta

Segundos a elegir (elección previa):

- Brochetitas de rape con arroz meloso de chipirones
- Croca de ternera gallega con jugo de asado, setas portobello y patatas a la mostaza

Postre individual:

Tarta templada de manzana con helado de vainilla

Bebida:

- Tinto: Rioja Crianza
- Blanco: Albariño o Ribeiro
- Agua, cervezas y refrescos

Pan, Cafés y infusiones

Precio por persona

Incluyen IVA

Los chupitos y copas no van incluidos.

Las bebidas están limitadas, se informará de la cantidad en la contratación previa.

Basilico

c/ Manuel Murguía 34. 15011 A Coruña · Tel.: 981 27 16 08

Cualquier variedad o cambio puede consultarlo, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Todos los menús de grupo son de contratación previa.