



# **MENÚS PARA GRUPO 2021-2022**

Noviembre 2021.



## **MENÚ 1 45€ IVA INCLUIDO**

### **ENTRANTES A COMPARTIR(Una Ración para cada 4) Grupo A (A Elegir 1)**

Láminas de Tomate en su Aliño  
Ensalada de Pimientos y Bonito  
Tiras de Lacón con Pimentón de la Vera y Aceite de Oliva Virgen  
Ensaladilla Casa Da Troya

### **ENTRANTES A COMPARTIR(Una ración para cada 4) Grupo B (A Elegir 1)**

Selección de Croquetas  
Revuelto de Merluza y Alistado  
Tortilla Estilo Padrón  
Empanada Gallega Estilo Noia

### **ENTRANTES A COMPARTIR(Una ración para cada 4) Grupo C (A Elegir 1)**

Pulpo con Patatas  
Plato de Jamón y Lomo Ibérico de Bellota (D.O Jabugo)  
Salpicón de Rape y Gamba

### **PLATO PRINCIPAL (A Elegir uno por Comensal)**

Cazuela de Bacalao a la Nicolasa.  
Escalope de Rubia Gallega con Patatas.

### **POSTRE**

Tarta de Santiago con Helado

### **BODEGA EN MESA**

Vino Blanco y Tinto Casa da Troya  
Aguas, Refrescos y Cervezas.  
Cafés e Infusiones



## **MENÚ 2 55€ IVA INCLUIDO**

### **ENTRANTES A COMPARTIR(Uno para cada 4)Grupo A (A Elegir 1)**

Láminas de Tomate en su Aliño  
Ensalada de Pimientos y Bonito  
Tiras de Lacón con Pimentón de la Vera y Aceite de Oliva Virgen  
Ensaladilla Casa Da Troya

### **ENTRANTES A COMPARTIR(Uno para cada 4)Grupo B (A Elegir 2)**

Selección de Croquetas  
Revuelto de Bacalao con Pasas  
Tortilla Estilo Padrón  
Empanada Gallega Estilo Noia

### **ENTRANTES A COMPARTIR(Uno para cada 4)Grupo C (A Elegir 1)**

Pulpo con Patatas  
Plato de Jamón y Lomo Ibérico de Bellota (D.O Jabugo)  
Salpicón de Rape y Gambas

### **PLATO PRINCIPAL (A Elegir uno por Comensal)**

Merluza a la Gallega Casa da Troya  
Entrecot de Ternera Rubia Gallega con Guarnición

### **POSTRE**

Tarta de Santiago  
Queso de Arzúa con Membrillo

### **BODEGA EN MESA**

Vino Blanco Casa da Troya  
Vino Tinto Montecillo(D.O. Rioja)  
Aguas, Refrescos y Cervezas.  
Cafés e Infusiones



## **MENÚ 3 65€ IVA INCLUIDO**

### **ENTRANTES A COMPARTIR(Uno para cada 4)Grupo A (A Elegir 1)**

Láminas de Tomate en su Aliño  
Ensalada de Pimientos y Bonito  
Tiras de Lacón con Pimentón de la Vera y Aceite de Oliva Virgen  
Ensaladilla Casa Da Troya

### **ENTRANTES A COMPARTIR(Uno para cada 4)Grupo B (A Elegir 2)**

Selección de Croquetas  
Revuelto de Bacalao con Pasas  
Tortilla Estilo Padrón  
Empanada Gallega Estilo Noia

### **ENTRANTES A COMPARTIR(Uno para cada 4)Grupo C (A Elegir 1)**

Pulpo con Patatas  
Plato de Jamón y Lomo Ibérico de Bellota (D.O Jabugo)

#### **PRIMER PLATO**

Viera Gratinada al Horno

#### **PLATO PRINCIPAL (A Elegir uno por Comensal)**

Merluza a la Gallega Casa da Troya  
Solomillo de Ternera Rubia Gallega con Guarnición

#### **POSTRE**

Trilogía de Postres: Tarta de Santiago, Tarta de Arzúa y Helado.

#### **BODEGA EN MESA**

Vino Blanco: Gargalo (D.O Monterrey)  
Vino Tinto: Melior (D.O Ribera del Duero)  
Aguas, Refrescos , Cervezas, Cafés e Infusiones



### **CONDICIONES DE MENÚS PARA GRUPOS**

- Estos menús se ofrecen para un **mínimo de 8 personas en turnos de apertura del restaurante y 24 personas en caso de ser en horario extraordinario.**
- Casa d'a Troya recibe diariamente mercancía en función del mercado, por lo que ciertos **platos pueden variar por motivos ajenos al Restaurante.**
- La **reserva quedará preconfirmada** en día y hora en el momento que se aporte email de confirmación junto al número de teléfono y persona de contacto. La **confirmación** será efectiva en el momento que se reciba el resguardo del ingreso del 50% del total de la reserva, junto con la selección de entrantes.
- El número definitivo de comensales, **así como la elección del plato principal,** quedará fijado 24 horas antes del evento y en caso de acudir un número menor **se facturará por la cantidad confirmada.**
- Todas las **consumiciones no reflejadas** en los menús y las no consumidas en mesa, se facturarán como extras al PVP de carta.