

NOCHEVIEJA ADIÓS 2021

Coctail de aperitivo de vermouth artesano achispado

Empanada de cocochas ligeramente picante



ENTRANTES:

Conchas a la peregrina

Nuestro pulpo a feira

Zorza gallega con huevo poché

Brocheta de gambón a la manera de IRENE

Verduras en tempura con un toque afrodisíaco

PRINCIPALES INDIVIDUALES:

Cordero al horno estilo castellano

Entraña de ternera gallega al fuego vivo

Rodaballo estilo Leiro

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR:

Tiramisú celta

Quesada gallega

BODEGA; Albariño 100% Rías Baixas,

Tinto D.O. Ribera de Duero

Cava Blanc de noirs

Uvas de la suerte

Café segafredo y bombones

Pan gallego

Queimada si fluye la noche...

Y nuestro mejor servicio de 20,15h a 1,30h.

PRECIO POR COMENSAL 80,00€ IVA INCLUIDO





DÍA DE NAVIDAD 2020 COMIDA

Entrante de bienvenida de queso artesano

ESPECIALIDADES GALLEGAS CENTRO MESA:

- Almeja de la ría al albariño
- Pincho de pulpo a feira
- Puntilla de calamar con toque de miel
- Chorizo gallego al infierno con patatas paja

PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE:

- Cordero asado estilo Segoviano
- Tempura de merluza de pincho gallega
- Solomillo de ternera blanca (160gr) brasa
 - Bacalao a la gallega

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR:

- Selva negra artesana
 - San Marcos
 - Quesada

PAN GALLEGO

BODEGA:

Blanco albariño 100% Rías Baixas, Tinto valenciano de bobal, Aguas minerales, copa de cava Brut.

PRECIO POR COMENSAL: 35,00 € IVA INCLUIDO

DELIVERY PARA NOCHEBUENA

Mejillón al Ribeiro	8,00 €
Almejas de la ría al albariño	14,00 €
Buey de mar al peso (350 gr. Aprox)	14,00 €
Zamburiñas, percebes, cocochas, vieiras... por encargo.	
Caldito gallego (350ml.)	4,00€
Tapa de Pulpo A'feira(200g)	14,00 €
Lacón gallego con grelos	8,00€
Tabla de quesos gallegos	8,00 €
Taco de bacalao a la Orensana	12,00 €
Morcilla da Coruña (con manzana)	10,00 €
Empanada gallega artesana:	
• Zamburiñas 4,00 € -25,00€ entera	
• Atún, carne, bacalao, mejillón y pulpo 3,00 € ración -18,00 € entera	
Tarta de Santiago	4,00 €
Quesada con arándanos	4,00 €
Cañas frutas de Cerviño	4,00 €

26 de DICIEMBRE 2020: SEGUNDO DÍA DE NAVIDAD

Aperitivo de bienvenida: Pimientos de padrón

Especialidades gallegas centro mesa:

1. Pulpo a la brasa
2. Cocochas de bacalao con deliciosa guindilla
3. Molusco a la plancha (sea navaja de buceo o bien zamburiña grande)
4. Lacón gallego con pimienta negra
5. Ensalada de espinacas y nueces

PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE:

Rodaja de merluza plancha

Churrasco de ternera gallega brasa

Fritura de pescaditos de playa

POSTRE INDIVIDUAL:

Tarta de queso con arándanos

BODEGA:

Blanco turbio, tinto semicrianza, aguas minerales.

Copa de cava Cinta Púrpura.

Pan gallego

PRECIO POR COMENSAL: 30,00 € IVA INCLUIDO

AÑO NUEVO: ESTRENAMOS 2022

Aperitivo de bienvenida: jamón ibérico y queso artesano

ESPECIALIDADES GALLEGAS CENTRO MESA:

ALMEJAS DE LA RÍA AL ALBARIÑO
PINCHO DE PULPO A FEIRA
GAMBONES A LA GABARDINA
EMPANADA GALEGA DE MARISCO

PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR:

Cordero asado
Rodaballo braseado
Bacalao a la gallega

POSTRE A ELEGIR:

Santiago, mini coulant fondant, filloa

BODEGA:

Blanco albariño 100 % Rías Baixas, Tinto de Rioja, aguas minerales.
Copa de Cava Blanc de Noirs
Bombones

Precio por comensal: 35,00 € IVA INCLUIDO



REYES 2022

Aperitivo de bienvenida: Buñuelo de bacalao con allioli negro

Primeros a elegir entre:

Menestra de verduritas

Arroz a mariñeira

Sopa Bullabesa

Pimientos de piquillo rellenos de pescado

Segundos a elegir entre:

Entraña de ternera gallega

Lubina de ración al romero

Cochifrito

Postre individual:

Roscón de reyes

Copa de cava brut reserva

Bodega: Blanco turbio, tinto mencia, aguas minerales.

Precio por comensal: 22,00€ Iva incluido



Restaurante Gallego A Peregrina, Plaza Santa Margarita, 1 Valencia,
46003 Reservas: 655 80 27 62 restauranteoperegrino.com

