



# MARISQUERÍA NORTE SUR

Casa Fundada en 1954

G. Norte Sur

## Menús de grupos

Feb-2020

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)



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



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



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



MARISQUERÍA  
NORTE SUR

Casa Fundada en 1954

## MENÚ DE 45€ / PERSONA (MÍNIMO 4 PERSONAS)

Primeros; Se compartirán por cada 4 comensales. Elección entre A o B

### Opción A

- Ensaladilla al estilo de Papá.
- Berberechos de la ría de Arosa a la Sartén
- Rabas de calamar a la Cántabra.
- Pimientos madurados al natural, Asados al Horno Caramelizados

### Opción B

- Salpicón de Gambas
- Mejillones gallegos a la sartén
- Rabas de calamar a la Cántabra.
- Ensalada de Tomate Raf y Cebolla

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

- ✓ Merluza de pincho a la plancha.
- ✓ ½ Lubina a la Plancha o a la bilbaína.
- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

#### Incluye;

- ✓ Pan, postre casero para compartir cada 2; cafés y chupito de licor casero.
- ✓ 2 botellas a elegir entre Botella de Vino albariño de la casa, Verdejo Viña Calera o Rioja Cza Arienzo. Se podrá sustituir por 3 copas de cerveza/ comensal.

### Opcionales;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 5 € por comensal durante la cena.
- Copas combinadas estándar 6,00€, Premium 9,00€ y Prem Superior 10,00€.



# MARISQUERÍA NORTE SUR

Casa Fundada en 1954

## MENÚ DE 50€ / PERSONA (MÍNIMO 4 PERSONAS)

Primeros; Se compartirán por cada 4 comensales. Elección entre A o B

### Opción A

- Ensaladilla al estilo de Papá.
- Berberechos de la ría de Arosa a la Sartén
- 200 gr de Gamba blanca especial a la plancha o cocida
- 200 Gr. De Pulpo a la Plancha

### Opción B

- Salpicón de Gambas
- Calamar Gigante a la Plancha con aliño de AVOE
- 200 gr de Gamba blanca especial a la plancha o cocida
- Ensalada de Tomate Raf y Cebolla

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

- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.
- ✓ ✓ Solomillo al foie con la salsa de Oporto
- ✓ ✓ Merluza de pincho a la plancha.
- ✓ ½ Lubina a la Plancha o a la bilbaína.

### Incluye;

- ✓ Pan, postre casero para compartir cada 2; cafés y chupito de licor casero.
- ✓ 2 Botellas a elegir entre Botella de Vino albariño Martín Códax, Ribeiro Pazo Tizón, Verdejo ecológico 4 Rayas o tinto Rioja Arienzo cza o Viña Real. Se podrán combinar y sustituir por 3 copas de cerveza/ comensal.

### Opcionales;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 5 € por comensal durante la cena.
- Copas combinadas estándar 6,00€, Premium 9,00€ y Prem Superior 10,00€.



MARISQUERÍA  
NORTE SUR

Casa Fundada en 1954

## MENÚ DE 55€ / PERSONA (MÍNIMO 4 PERSONAS)

Primeros; Se compartirán por cada 4 comensales. Elección entre A o B

### Opción A

- ½. Ensaladilla al estilo de Papá
- ½ de Salpicón de Gambas
- Berberechos de la ría de Arosa a la Sartén
- 250 Gr. De Pulpo a la Gallega o a la Plancha
- 250 gr de Gamba blanca especial a la plancha.

### Opción B

- Boquerones en Vinagre
- Rac Anchoas premium de Santoña
- Mejillones gallegos a la sartén
- 250 Gr. de Pulpo a la gallega o a la plancha
- Chipirones a la plancha

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

- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.
- ✓ ✓ Solomillo al foie con la salsa de Oporto
- ✓ ✓ Merluza de pincho a la plancha.
- ✓ ½ Lubina a la Plancha o a la bilbaína.
- ✓ Tartar de atún rojo.
- ✓ 200 gr Atún rojo a la plancha.

### Incluye;

- ✓ Pan, postre casero para compartir cada 2; cafés y chupito de licor casero.
- ✓ 2 botellas a elegir entre Botella de albariño Lagar de Cervera, A Coroa D.O. Valdorras o Rioja Viña Alberdi Cza o Rib. Carmelo Rodero 9 meses o Valdrinal Tradición Cza. Se podrán combinar y sustituir por 3 copas de cerveza/ comensal.

### Opcionales;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 5 € por comensal durante la cena. ○ Copas combinadas estándar 6,00€, Premium 9,00€ y Prem Superior 10,00€.



**MARISQUERÍA  
NORTE SUR**

Casa Fundada en 1954

## MENÚ 60 €/ PERSONA (MÍNIMO 4 PERSONAS)

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

### **Primeros a compartir para cada 4 comensales**

- ✓ Jamón Ibérico de Bellota a cuchillo
- ✓ Salpicón de Gambas
- ✓ Almejas a la Sartén
- ✓ 250 Gr. De pulpo a la gallega o a la plancha
- ✓ 2 Carabineros terciados por persona

### **Segundo plato. A compartir para cada 4 comensales**

- ✓ ½ Rodaballo gigante a la plancha (1.250 Gr aprox.)

### **Tercer plato. A compartir para cada 4 comensales**

- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

### **Incluye:**

- Pan, postre casero para compartir cada 2; Cafés y chupito de licor casero.
- 2 Botellas a elegir entre Albariño Pazo Barrantes, A Coroa D.O. Valdorras, Rueda José Pariente ó Rioja Marqués de Murrieta ó Ribera Viña Magna Dominio Basconcillos. Se podrán combinar y sustituir por 3 copas de cerveza/comensal

### **Opcionales:**

- Barra Libre de Cerveza y Refrescos por 5€ por comensal durante la cena ○ Copas Combinadas estándar 7 €, Premium 9 € y Premium Superior 10 €