



MARISQUERÍA NORTE SUR

Casa Fundada en 1954

G. Norte Sur

Menús Norte Sur

(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)



www.marisquerianortesur.com



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



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

MENU 50€/PERSONA



Entrantes a compartir por cada 4 personas:

- Ensaladilla al estilo de papá
- Gambas al ajillo
- Huevos rotos con langostinos al ajillo
- Rabas de Cantabria

Plato Principal (a elegir 1 por cada 4 personas):

- ✓ 1 kg de lomo alto de vaca
- ✓ 1,4 kg de Rodaballo

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 o Ribera del Duero

Incluye cafés y licores de la casa

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



MENU 55€/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

LOS MENÚS NO INCLUYEN LAS CONSUMICIONES DE BARRA PREVIAS

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





MENU 60€/PERSONA

Entrantes a compartir por cada 4 personas:

- Burrata de búfala con base de tomate
- 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

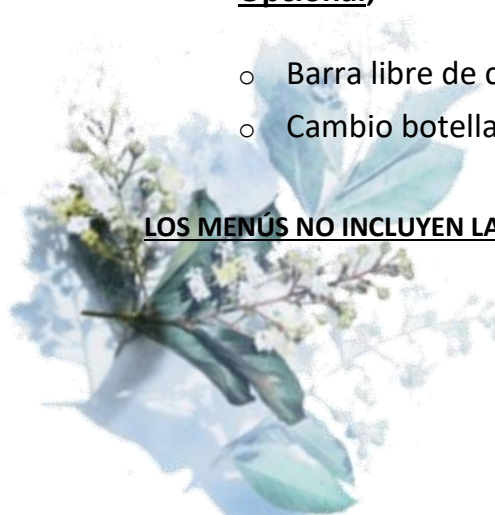
Incluye cafés y licores de la casa

Opcional;

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

LOS MENÚS NO INCLUYEN LAS CONSUMICIONES DE BARRA PREVIAS*

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





MENU 65€/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 (2 botellas por cada 4 personas):

Albariño Paco & Lola, Marqués de Riscal Rueda o 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

LOS MENÚS NO INCLUYEN LAS CONSUMICIONES DE BARRA PREVIAS

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

