



APERITIVOS FRIOS

- *Embutidos Ibéricos*
- *Empanada de Cecina y Queso de cabra*
 - *Empanada Tradicional de Bonito*
- *Tucharilla de Boquerón con Mousse de Cabra, Remolacha y Vinagreta de Frambuesa*
- *Brandada de Bacalao con Emulsión de Pimientos y Crema de Setas*
 - *Quesos Asturianos*
- *Tucharilla de Anchoa, Queso Vidiago y emulsión de Pimientos Rojos*
- *Tucharilla de Bonito Escabechado, Tomate y Cebolla Confitada*
 - *Chupito de Melón al Oporto con Jamón*
 - *Tartar de Salmón y Manzana con Mostaza de Naranja*
 - *Canutillos de Cecina rellenos de Foie y Dulce de Manzana*
- *Tosta de Foie con Cebolla Confitada, Manzana y Pedro Ximenez*
 - *Cóctel de Aguacate y Gamba con Crema de Lima*

APERITIVOS CALIENTES

- *Calamares Frescos Fritos*
 - *Croquetas de Jamón*
 - *Croquetas Cremosas de Puerro y Gamba*
- *Caramelo de Mercilla, Pera, Requefort y Mermelada de Tomate*
- *Rollitos de Alga Nori con Gamba, Verduras y Salsa Teriyaki*
 - *Caramelos de Gamba con Reducción de Casis*
 - *Fritos de Pixín en Tempura*
 - *Tortos de Jamón con Queso Vidiago*
 - *Torto de Buey y Cebolla Confitada*
- *Chupito Vichyssoise con Lamina Bacalao Confitado*
 - *Bombón de Merluza y Gamba*
- *Tucharilla de Pulpo con Crema de Patatas*

El Plagar de Quelo

LUNCH BODAS

- *Embutidos Ibéricos*
- *Quesos Asturianos*
- *Empanada de Bonito*
- *Empanada de Cecina con Queso de Cabra*
 - *Rellitos de Salmón y Verduras*
 - *Pastel de Puerros*
 - *Troquetas de Jamón*
 - *Troquetas de Cecina con Queso de Cabra*
 - *Calamares Frescos*
 - *Pulpo a la Brasa*
 - *Fritos de Bacalao*
 - *Fritos de Pixín*
- *Langostinos y Verduras en Tempura con Salsa Alioli*
 - *Relló de Bonito (en temporada)*
- *Cazuela de Picadillo con Ahumado de Pira y Patata Panadera*
 - *Cazuela de Chistorra de Arbizu y Pimientos*
 - *Lacón con Tachelos*
 - *Presa Ibérica con Crema de Setas*

POSTRES

Mini Casadillos y Bombones Helados

ó

Mini Pastelillos Dulces

El Plagar de Quelo

LUNCH BUFFET

- *Empanada Tradicional de Bonito*
 - *Troquetas Caseras*
 - *Calamares*
- *Daditos de Merluza en Tempura*
 - *Tortilla*
- *Salmorejo y Virutas de Jamón*
- *Vasito de Ensalada Marinera*
 - *Choricitos a la Sidra*
 - *Bellinos Preñaos*
 - *Mini Hamburguesas*
 - *Mini Pizzas*
- *Mini Perritos Calientes*
- *Mentaditos de Lacón, Jamón y Tomate, Bonito con Cebolla Confitada, y Bacalao con Pisto*
 - *Brochetas de Pello y Salsa Curry*
- *Brochetas de Salmón Ibérico y Champiñones*
 - *Tartaletas de Ensaladilla*

POSTRE

Surtido de Minipastelillos

El Plagar de Quelo

MENÚ LLAGAR

Langostinos dos salsas

Gambón a la Plancha

Lamburiñas con Espalda de Módena Blanco

Salspicón de Bogavante y Langostinos

Berberechos o Almejas a la sartén

Crema de Cigalitas con Frutos del Mar

Cortante de manzana y sidra Solaya

Cordero a la estaca ó Cabrito guisado

Tarta Milhojas con helado de Mandarina

PRECIO: 78€

El Plagar de Quelo

MENÚ SOLAYA

Sopa de Pescado y Marisco

Ó

Crema de Cigalitas con Frutos del Mar

Rape a la Sidra con Manzana Caramelizada

Cortante de piña

Solomillo al P.X.

Ó

Lechazo al horno

Tarta Milhojas con helado de turrón

PRECIO: 76€



MENÚ TIÑANA

*Ensalada de Bogavante con Vinagreta de
Manzana*

Lubina al Horno Ó con Crema de Puerros

Cortante de limón al cava

Cordero a la estaca

Ó

Lechazo al Horno

Tarta Milhojas con helado de turrón

PRECIO: 91€

El Plagar de Quelo

MENÚ QUELO

Bogavante a la plancha (1/2)

Langostinos dos salsas

Gambón

Salpicón de pulpo

Merluza con Crema de Erizo de Mar

Cortante de Manzana y sidra Solaya

Cordero a la estaca

Ó

Solomillo al P.X.

Mousse de turrón y chocolate con helado de plátano

PRECIO: 87€

El Plagar de Quelo

MENÚ ESPICHA BODA

Jamón de Cebo al corte (+ 220€)

Pulpo A Feira (en directo)

Tortos Asturianos (en directo)

Mesa de Quesos

Calamares Frescos

Crujiente de Langostinos y Verduras en tempura

Croquetas de Cecina con Queso de Cabra

Fritos de Pixín

Tucharilla de Bonito Escabechado

Tartar de Salmón y Manzana

Presa Ibérica con Crema de Setas

Mini Casadielles

Tucharilla de Arroz con Leche

Mini Bombones de Helado

PRECIO: 59€



OPCIONES DE LOS MENÚS

<i>Disyóquey</i>	450 €
<i>Gaiteros</i>	180€
<i>Cortador de jamón</i>	100€
<i>Lunch (a elegir seis platos y un postre)</i>	26,50 €/pax
<i>Lunch Buffet (a elegir diez platos aprox.)</i>	26,50 €/pax
<i>Lunch mercado astur</i>	36 €/pax

Los aperitivos fríos y calientes vienen incluidos en los menús, aproximadamente cuatro y cuatro.

El plato especial de marisco (nécora, percebes, gambón, ¹/₂ bogavante y salpicón de centollo) llevaría un suplemento de 10 € más en el menú (excepto el menú Solaya).

BODEGA

La bodega incluye Rioja crianza Gorrebusto, Albariño Camiño Do Rei o Rueda Picón del Rey Verdejo y Sidra Solaya D.O.P.

<i>Lan o Azpiscueta</i>	1 € persona
<i>Campillo</i>	3 € persona
<i>7 Vidas blanco</i>	2 € persona

10% DE IVA NO INCLUIDO