

2022
2023

LA PROA

ESPECIALIDAD EN:

Arroz Caldoso con Bogavante
Arroz Meloso con Carabineros
Carne Roja a la Piedra

Menú Diario. 11€ Iva incluido
Menú Diario especial: 20€ Iva incluido
Menú Degustación FIN DE SEMANA
comidas y cenas: 25€ Iva incluido

**ARROCERÍA - PARRILLA
RESTAURANTE**



MENÚS ESPECIALES CELEBRACIONES

MENÚ 1

Para picar degustarán:

**SURTIDO DE IBÉRICO (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)
TIMBAL DE TOMATE ROSA CON VENTRESCA Y CEBOLLA PICO
TRIGUEROS A LA SAL CON VIRUTAS DE JAMÓN**

Segundo plato a elegir:

**ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA CON PATATAS PANADERAS
ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON AJADA DE TOMATE**

Postre:

TARTA DE CELEBRACIÓN

Café:

CAFÉ O INFUSIÓN

COPA DE CAVA O SIDRA

*Pan y bebida: vino/ casera/
cerveza/ refresco*

PRECIO CUBIERTO 38,00€ + IVA



MENÚS ESPECIALES CELEBRACIONES

MENÚ 2

Para picar degustarán:

SURTIDO DE IBÉRICO (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)
LANGOSTINOS AL AJILLO CON GULAS
REVUELTO DE MORCILLA SOBRE MERMELADA DE ARANDANOS Y CEBOLLA CRUJIENTE

Segundo plato a elegir:

ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA CON PATATAS PANADERAS
LOMO DE BACALAO CONFITADO SOBRE PARMENTIER DE CARABINERO

Postre:

TARTA DE CELEBRACIÓN

Café:

CAFÉ O INFUSIÓN

COPA DE CAVA O SIDRA

*Pan y bebida: Rueda/ Rioja/
cerveza/ agua/ refresco*

PRECIO CUBIERTO 40,00€ + IVA



MENÚS ESPECIALES CELEBRACIONES

MENÚ 3

Para picar degustarán:

SURTIDO DE IBÉRICO (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)
CROQUETON DE BOLETUS RELLENO DE QUESO IDEAZABAL SOBRE CAMA DE PIMENTÓN DE LA VERA
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BONITO SOBRE SALSA DE MARISCO

Segundo plato a elegir:

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL CON PATATAS Y PIMIENTOS
MERLUZA AL AZAFRÁN CON ALMEJAS
ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA CON PANADERA

Postre:

TARTA DE CELEBRACIÓN

Café:

CAFÉ O INFUSIÓN

COPA DE CAVA O SIDRA

*Pan y bebida: Rueda/ Rioja/
cerveza/ casera/ agua/
refresco*

PRECIO CUBIERTO 44,00€ + IVA



MENÚS ESPECIALES CELEBRACIONES

MENÚ 4

Para picar degustarán:

SURTIDO DE IBÉRICO (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)

CHIPIRONES PLANCHA SOBRE CAMA DE ROMESCU Y CEBOLLA CRUJIENTE

TORRE DE GAMBAS Y LANGOSTINOS COCIDOS 2 SALSAS

A continuación:

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

Segundo plato a elegir:

ENTRECOT DE CARNE ROJA CON TIMBAL DE PATATAS PANADERAS

LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE CARABINERO Y REBOLCONA DE LANGOSTINOS

Postre:

TARTA DE CELEBRACIÓN

Café:

CAFÉ O INFUSIÓN

COPA DE CAVA O SIDRA

*Pan y bebida: Vino blanco rueda/
Ribera del duero/ cerveza/ agua/
refresco*

PRECIO CUBIERTO 47,00€ + IVA

MENÚS ESPECIALES CELEBRACIONES

MENÚ 5

Para picar degustarán:

SURTIDO DE IBÉRICO (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)

REVUELTO DE MORCILLA CON CEBOLLA CRUJIENTE Y
MERMELADA DE ARANDANOS

HABITAS BABY SALTEADAS CON AJETES Y CIGALITAS DEL NORTE

A continuación:

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

Segundo plato a elegir:

PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LO TRADICIONAL CON
PANADERAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

CORBINA CONFITADA CON ALMEJAS, LANGOSTINOS Y TIMBASL
DE VERDURAS A LA HUERTA

Postre:

TARTA DE CELEBRACIÓN

Café:

CAFÉ O INFUSIÓN

COPA DE CAVA O SIDRA

*Pan y bebida: Vino blanco Rueda/
Ribera del Duero/ Rosado/
casera/ cerveza/ agua/ refresco*

PRECIO CUBIERTO 50,00€ + IVA





MENÚS ESPECIALES CELEBRACIONES

MENÚ 6

Para picar degustarán:

SURTIDO DE IBÉRICO (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)

MARISCADA (Gambas, Langostinos, Cigalas, Nécoras y Mejillones)

A continuación:

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

Segundo plato a elegir:

SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE

MERLUZA RELLENA DE SALMÓN EN SALSA DE CARABINEROS

PALETILLA DE CORDERO LECHAL

Postre:

TARTA DE CELEBRACIÓN

Café:

CAFÉ O INFUSIÓN

COPA DE CAVA O SIDRA

*Pan y bebida: Vino blanco rueda/
Ribera del duero/ cerveza/ casera*

PRECIO CUBIERTO 65,00€ + IVA

COCTEL APERITIVO N°1

CANAPES DE JAMÓN CON TUMAKA

CANAPES DE TORTILLA ESPAÑOLA CON PIMIENTO

CROQUETAS CASERAS

*Bebida: Agua/ Refrescos/ Cervezas/
Zumos/ Rueda blanco/ Rosada y
Rioja*



**precio por persona: 6€ + Iva
(servicio 1/2 hora)**



COCTEL APERITIVO N°2

CANAPES DE JAMÓN CON TUMAKA

CANAPES DE TORTILLA ESPAÑOLA CON PIMIENTO

CROQUETAS CASERAS

CHAMPIÑÓN A LA CREMA GRATINADO

CANAPE DE CHORIZO A LA SIDRA

CUCHARETA DE CREMA DE CALBAZA CON CEBOLLINO

*Bebida: Agua/ Refrescos/ Cervezas/
Zumos/ Rueda blanco/ Rosada y
Rioja*

Para picar degustarán:

**precio por persona: 11€ + Iva
(servicio 1 hora)**

MENÚ BAUTIZO Nº1

Para picar degustarán:

ENSALADA MIXTA EN BOLL
TORTILLAS ESPAÑOLAS
CROQUETAS CASERAS
SEPIA A LA PLANCHA ALI-OLI
CHORIZOS A LA SIDRA
CALAMARES A LA ROMANA
LACÓN A LA GALLEGA

Postre:

TARTA DE CELEBRACIÓN SAN MARCOS

Pan y Bebida: Vino/ Casera/ Cervezas/ Agua/ Refrescos

Precio por persona: 27€ + Iva



MENÚ BAUTIZO

Nº2

Para picar degustarán:

SURTIDO DE IBÉRICOS
LANGOSTINOS AL AJILLO CON GULAS
TRIGUEROS A LA SAL GORDA
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA
BOQUERONES FRITOS
LACÓN A LA GALLEGA
ENTRECOT TROCEADOS CON PATATAS

Postre:

TARTA DE CELEBRACIÓN SAN MARCOS

Pan y Bebida: Vino Rioja/ Ruedas/ Cervezas/ Agua/ Refrescos

Precio por persona: 27€ + Iva



MENÚ INFANTIL

Primeros a elegir:

MACARRONES CON TOMATE Y BACÓNÓN

ENTREMESES FRITOS Y CALIENTES

Segundo plato a elegir:

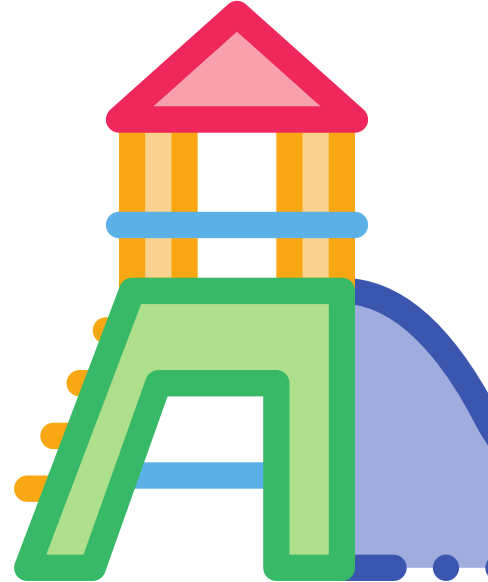
BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA CON PATATAS

ESCALOPE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS

CINTA DE LOMO ADOBADO CON PATATAS

Pan, Postre y Bebida incluida

PRECIO CUBIERTO 16,00€ + IVA





LA PROA

**PIDA NUESTRA CARTA DE POSTRES Y
HELADOS VARIADOS**

**DISPONEMOS DE UN AMPLIA CARTA DE
VINOS**

**INFÓRMESE DE NUESTROS MENÚ
CONCERTADOS PARA TODO TIPO DE
EVENTOS:
(COMUNIONES, BAUTIZOS, CENAS DE
EMPRESA, REUNIONES FAMILIARES,
CUMPLEAÑOS)**

RESERVAS: 673 759 319

**ACTUACIONES EN DIRECTO TODOS LOS JUEVES
ZONA INFANTIL GRATUITA LOS FINES DE SEMANA**