

*¿Qué Celebramos?
¿Tal vez un Sueño?
¿Algo que Recordar?
¿Es Posible?*



*Juntos lo Haremos
Realidad*

Para que su Negocio y Eventos, lleguen a buen Puerto, Navegue con Nosotros

Entramos en un barco pesquero, nos dejamos llevar por el sabor y la brisa del mar, donde nos ofrecen Los mejores productos llegados directamente de las lonjas Gallegas.

Además, y por encima de todo, no seremos clientes, sino amigos, disfrutaremos de un buen servicio, comiendo en unos salones amplios preparados estratégicamente, para que la conversación fluya mientras degustamos los manjares, que nos ofrecen la tierra y los mares de Galicia.

En la mesa un faro, que ilumina nuestra comida y nos guía mientras elegimos entre la variedad que nos ofrece Anduriña.

*Como diría un gallego * Bon Proveito**

Quedamos a su disposición para cualquier aclaración que estimen oportuno plantearnos.

Reciban un cordial saludo.

Manuel Núñez



Momentos, Siempre Recordados



Disfruta de la Cocina Gallega



¿Qué Celebramos?



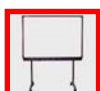
Cóctel, Cooffe Break, Presentaciones



¿Qué Necesita?



Terraza Climatizada Verano - Invierno





Menú Especial N° - 1

Taciña de Garbanzos con Chipirones

Sartén de Huevos al Ajillo con Gulas del Norte

Langostinos a la Plancha

Arroz con Capón de Villalba (Lugo) Mejillones y Berberechos

Sorbete Anduriña al Cava

Crujiente de Manzana al Azúcar Glass

Filloas de Crema a Canela

Ribeiro Anduriña (D.O.Ribeiro)

Rioja Anduriña, Crianza (D.O.Rioja)

Café – Licores

Precio por Persona: €

Menú Especial N° - 2

Taciña de Garbanzos con Chipirones

Xoubas (Sardinas) Abiertas de Coruña con Pim. de Padrón

Cigalitas de Gran Sol a la Plancha

Bacalao Braseado al Horno con Patatas y Cebolla Confitada

Sorbete Anduriña al Cava

Lomo de Buey a la Parrilla con Patatas Panadera

Crujiente de Manzana al Azúcar Glass

Filloas de Crema a la Canela

Ribeiro Anduriña (D.O.Ribeiro)

Rioja Anduriña, Crianza (D.O.Rioja)

Café – Licores

Precio por Persona: €



* Nuestros productos llegan todos los días de las lonjas gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este sería suplido por otro de similares características. La duración del servicio será de cuatro horas, el exceso se presupuestará aparte.

* Los menús podrán modificarse, previa consulta. Menús mínimo para cuatro comensales.

* Los precios no incluyen el 7% de IVA. Estos precios estarán vigentes durante el año 2.009.

* **Contacto: Manuel Núñez (629.17.27.07) Pedro Vila (639.78.76.07) – 91.652.26.96 / 91.651.46.96** Anduriña Cocina Gallega S.L. © Copyright 2009



Menú Especial Nº - 3

Taciña de Garbanzos con Chipirones

Sartén de Huevos con Lacon al Ajillo y Pimientos Asados

Carabineros a la Plancha

Merluza Braseada al Horno con Patatas

Sorbete Anduriña al Cava

Solomillo a la Parrilla con Patatas Panadera

Crujiente de Manzana al Azúcar Glass

Filloas de Nata al Caramelo

Albariño Anduriña (D.O.Rias Baixas)

Rioja Anduriña, Crianza (D.O.Rioja)

Café – Licores

Precio por Persona: €

Menú Especial Nº - 4

Taciña de Garbanzos con Chipirones

Mejillones de la Ría de Boiro a la Marinera

Pulpo a la Gallega

Buey de Mar de las Rías Gallegas

Merluza Braseada al Horno con Patatas

Sorbete Anduriña al Cava

Solomillo a la Parrilla con Patatas Panadera

Crujiente de Manzana al Azúcar Glass

Filloas de Nata al Caramelo

Albariño Anduriña (D.O.Rias Baixas)

Rioja Anduriña, Crianza (D.O.Rioja)

Café – Licores

Precio por Persona: €

* Nuestros productos llegan todos los días de la lonjas gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este sería suplido por otro de similares características. La duración del servicio será de cuatro horas, el exceso se presupuestará aparte.

* Los menús podrán modificarse, previa consulta. Menús mínimo para cuatro comensales.

* Los precios no incluyen el 7% de IVA. Estos precios estarán vigentes durante el año 2.009.

* **Contacto: Manuel Núñez (629.17.27.07) Pedro Vila (639.78.76.07) – 91.652.26.96 / 91.651.46.96** Anduriña Cocina Gallega S.L. © Copyright 2009



Menú Servi - Bus

Taciña de Garbanzos con Chipirones

Sartén de Huevos con Jamón Ibérico y Pimientos Verdes

Mariscada Fría :

Buey de Mar de la Ría de Boiro

Necoras Cocidas, Mejillones al Vapor

Mariscada Caliente:

Bogavante a la Parrilla

Berberechos y Almejas a la Plancha

Gambas a la Parrilla

Sorbete Anduriña al Cava

Arroz Anduriña con Almejas y Berberechos

Crujiente de Manzana al Azúcar Glass

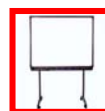
Filloas de Nata al Caramelo

Albariño Anduriña (D.O.Rias Baixas)

Rioja Anduriña, Crianza (D.O.Rioja)

Café – Licores

Precio por Persona: €



* Nuestros productos llegan todos los días de la lonjas gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este sería suplido por otro de similares características. Los menús podrán modificarse, previa consulta

* Este servicio será para comidas / cenas desde 40 comensales, consultar condiciones. La duración del servicio será de cuatro horas, el exceso se presupuestará aparte.

* Los precios no incluyen el 7% de IVA. Estos precios estarán vigentes durante el año 2.009.

* **Contacto: Manuel Núñez (629.17.27.07) Pedro Vila (639.78.76.07) – 91.652.26.96 / 91.651.46.96** Anduriña Cocina Gallega S.L. © Copyright 2009.