



MARISQUERÍA NORTE SUR

Casa Fundada en 1954

G. Norte Sur

Menús de grupos

OCT-2021

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 \(917166675\)](#)



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

OPCION A

Para compartir por cada 4 personas

- Ensaladilla al estilo de Papá.
- Mejillones de la ría de Arosa a la Sartén o al Vapor
- 200 Gr. De Gamba Blanca a la plancha o cocida
- 200 Gr. De Pulpo a la plancha

Plato Principal (A elegir 1)

- ✓ Merluza gallega o cogote de merluza a la bilbaína o plancha.
- ✓ Atún de Barbate a la plancha
- ✓ Tartar de Atún de Barbate con guacamole y huevas de Caviar
- ✓ Bacalao fresco desalado a la bilbaína o con cebolla caramelizada
- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

Postres Caseros (A elegir 2):

Tarta de Queso con Arándanos, Tarta de Limón, Flan de Queso o Tiramisú

Vinos (A elegir 2 botellas)

Rioja: Marqués de Arienzo Cza.

Ribera: Pesquera de la Casa

Albariño Casero

Rueda: Viña Calera

Incluye cafés y orujos

Opcional:

- Barra libre de cerveza y refrescos por 7,50 € por comensal durante la cena.
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos .



MENÚ DE 45€ / PERSONA

OPCION B

Para compartir por cada 4 personas

- Ensaladilla al estilo de Papá.
- Berberechos gallegos a la Sartén o al Vapor
- 8 Zamburiñas a la plancha
- Rabas de Cantabria

Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ Merluza gallega o cogote de merluza a la bilbaína
- ✓ Atún de Barbate a la plancha
- ✓ Tartar de Atún de Barbate con guacamole y huevas de Caviar
- ✓ 2 Chipirones grandes a la plancha con Aliño de Norte Sur
- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso con Arándanos, Tarta de Limón, Flan de Queso o Tiramisú

Vinos (a elegir 2 botellas)

Rioja: Marqués de Arienzo Cza.

Ribera: Pesquera de la Casa

Albariño Casero

Rueda: Viña Calera

Incluye cafés y orujos

Opcional:

- Barra libre de cerveza y refrescos por 7,50 € por comensal durante la cena.
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos.



MENÚ DE 50€ / PERSONA

OPCION A

Para compartir por cada 4 personas

- 4 Matrimonios de anchoa de Santoña y Boquerón.
- Berberechos de la Ría de Arosa a la sartén o al vapor con limón
- 300 Gr. De Gamba Blanca a la plancha o cocida
- Alcachofas con reducción de Pedro Ximénez

Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ Merluza gallega o cogote de merluza a la bilbaína o plancha.
- ✓ Atún de Barbate a la plancha
- ✓ Tartar de Atún de Barbate con guacamole y huevas de caviar
- ✓ Fritos de Pitxin
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso con Arándanos, Tarta de Limón, Flan de Queso o Tiramisú

Vinos (a elegir 2 botellas)

Rioja: Izadi Cza. o Azpilicueta.

Ribera: Carmelo Rodero

Albariño: Lagar de Cervera

Rueda: Marqués de Riscal

Otras denominaciones: Pétalos del Bierzo

Incluye Cafés y orujos

Opcional:

- Barra libre de cerveza y refrescos por 7,50 € por comensal durante la cena.
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos.



MENÚ DE 50€ / PERSONA

OPCION B

Para compartir por cada 4 personas

- Ensalada de Ventresca.
- Mejillones de la Ría de Arosa a la sartén
- 250 Gr. De Gamba Blanca a la plancha
- 200 Gr. De Pulpo a la plancha

Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ Merluza gallega o cogote de merluza a la bilbaína o plancha.
- ✓ Atún de Barbate a la plancha
- ✓ Tartar de Atún de Barbate con guacamole y huevas de caviar
- ✓ Fritos de Pitxin
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso con Arándanos, Tarta de Limón, Flan de Queso o Tiramisú

Vinos (a elegir 2 botellas)

Rioja: Izadi Cza. o Azpilicueta.

Ribera: Carmelo Rodero

Albariño: Lagar de Cervera

Rueda: Marqués de Riscal

Otras denominaciones: Pétalos del Bierzo

Incluye Cafés y orujos

Opcional:

- Barra libre de cerveza y refrescos por 7,50 € por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos.



MENÚ DE 55€ / PERSONA

OPCION A

Para compartir por cada 4 personas

- Salpicón Artesanal de gambas.
- Almejas fina a la sartén
- 350 Gr. De Gamba Blanca a la plancha o cocida
- 250 Gr. De Pulpo a la plancha

Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ ½ Rodaballo gallego a compartir por 2 personas (1.150 kg aprox.)
- ✓ ½ cogote de merluza a la plancha o a la bilbaína (400 gr. Aprox.)
- ✓ Merluza con cachelos a la Gallega (o a la plancha)
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso al Horno, Dulce de leche con Virutas de Brownie, Tarta de Chocolate al horno o Tarta de limón.

Vinos (a elegir 2 botellas)

Ribera: Cillar de Silos

Rioja: Marqués de Riscal Rva. o Marqués de Murrieta

Albariño: Martin Códax

Godello: A Coroa

Incluye Cafés y orujos

Opcional:

- Barra libre de cerveza y refrescos por 7,50 € por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos.



MENÚ DE 55€ / PERSONA

OPCION B

Para compartir por cada 4 personas

- Jamón Ibérico de Bellota
- 300 Gr. De Gamba Blanca a la plancha o cocida
- Calamar gigante a la plancha
- Berberechos de la Ría de Arosa a la sartén o al vapor con limón

Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ ½ Rodaballo gallego a compartir por 2 personas (1.150 kg aprox.)
- ✓ ½ cogote de merluza a la plancha o a la bilbaína (400 gr. Aprox.)
- ✓ Merluza con cachelos a la Gallega (o a la plancha)
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso al Horno, Dulce de leche con Virutas de Brownie, Tarta de Chocolate al horno o Tarta de limón.

Vinos (a elegir 2 botellas)

Ribera: Cillar de Silos

Rioja: Marqués de Riscal Rva o Marqués de Murrieta

Albariño: Martín Códax

Godello: A Coroa

Incluye Cafés y orujos

Opcional:

- Barra libre de cerveza y refrescos por 7,50 € por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos.



MENÚ DE 60€ / PERSONA

OPCION A

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

Para compartir por cada 4 personas

- Salpicón Artesanal de marisco
- 250 Gr. De Gamba Blanca a la plancha o cocida
- Buey de mar Gallego (1.1 Kg aprox.)
- Alcachofas con reducción de Pedro Ximénez

Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ ½ Rodaballo gallego a compartir por 2 personas (1.150 kg aprox.)
- ✓ ½ cogote de merluza a la plancha o a la bilbaína (400 gr. Aprox.)
- ✓ Merluza con cachelos a la Gallega (o a la plancha)
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso al Horno, Dulce de leche con Virutas de Brownie, Tarta de Chocolate al horno o

Tarta de limón.

Vinos (a elegir 2 botellas)

Ribera: Cillar de Silos o Áster Cza.

Rioja: Muga El Andén

Albariño: Mar de Frades

Rueda: Cillar de Silos

Godello: A Coroa

Incluye Cafés y orujos

Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 7,50 € por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos.



MENÚ DE 60€ / PERSONA

OPCION B

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

Para compartir por cada 4 personas

- Berberechos de la Ría de Arosa a la sartén o al vapor con limón
- 350 Gr. De Gamba Blanca a la plancha o cocida
- Navajas Gallegas a la plancha
- Calamar gigante a la plancha

Plato Principal (A elegir 1 plato por persona)

- ✓ ½ Rodaballo gallego a compartir por 2 personas (1.150 kg aprox.)
- ✓ ½ cogote de merluza a la plancha o a la bilbaína (400 gr. Aprox.)
- ✓ Lubina a la sal (2 personas)**
- ✓ Solomillo al Foie con reducción de Pedro Ximénez
- ✓ 350 gr Lomo Alto Vacuno Selección Especial.

Postres Caseros (elegir 2):

Tarta de Queso al Horno, Dulce de leche con Virutas de Brownie, Tarta de Chocolate al horno o Tarta de limón.

Vinos (a elegir 2 botellas)

Ribera: Cillar de Silos o Áster Cza.
Rioja: Muga El Andén
Albariño: Mar de Frades
Rueda: Cillar de Silos
Godello: A Coroa

** Máximo 4 lubinas

Incluye Cafés y orujos

Opcional;

- Barra libre de cerveza y refrescos por 7,50 € por comensal durante la cena
- Cambio botella de vino por 4 cervezas o 4 refrescos.



MENÚ DE 110€ / PERSONA

- Incluye barra libre de cerveza y refresco

Para compartir por cada 4 personas

- Jamón Ibérico de Bellota
- Gamba Blanca cocida o a la plancha
- 1 Nécora Gallega por persona
- 1 Carabinero Gigante por persona
- Almeja fina a la Sartén

Plato Principal

- ✓ Bogavante 1.1 Kg aprox. Para cada dos personas

Postres Caseros

Tarta de Queso al Horno, Dulce de leche con Virutas de Brownie, Tarta de Chocolate al horno o Tarta de Limón.

Vinos (a elegir 2 botellas)

Valdeorras: Valdesil Sobre Lías

Rueda: Alvillo blanco Cillar de Silos

Rioja: Contino Rva. o Pago de Capellanes Cza.

- Incluye: café y orujos.