

NOTAS DE EMPRESA

a+ a- 

Los restaurantes Combarro y Sanxenxo ofrecen sus especialidades en versión take away

11-11-2011

Los restaurantes Combarro y Sanxenxo considerados como referentes de la cocina gallega en Madrid, ofrecen ahora sus especialidades marinas y de tierra también para llevar. Una iniciativa de Manuel y Diego Domínguez, propietarios de los restaurantes, para adaptarse a las necesidades de su público.

0 comentarios | 0 votos  | 0 votos 

Estas Navidades los locales del grupo Combarro se convierten en una buena opción para agasajar a tus invitados con marisco fresco, sin necesidad de cocinar.

Su nuevo servicio take away permite a sus clientes disfrutar en la comodidad del hogar de platos típicamente gallegos elaborados con las carnes y pescados de la máxima calidad como el lacón con grelos, el xarrete estofado, el caldo gallego y la caldeirada, en la que se puede escoger como elemento principal rodaballo o rape. También, pueden llevarse a casa la empanada, con masa artesana, fina y crujiente, sólo tendrán que decantarse por uno de sus contundentes rellenos, de vieiras, bonito, bacalao con pasas, perdiz, raxo o berberechos. Una buena elección para disfrutar de una comida informal con amigos o para comer bien en el día a día, sin necesidad de tener que ir a un restaurante. Y para esas celebraciones más especiales, en las que se quiere sorprender a la familia o para una cena romántica en pareja pueden optar por el marisco, traído diariamente desde las lonjas gallegas y del Atlántico. Centolla de la Ría, langosta a la plancha, a la americana o cocida, nécoras de la Ría, cigalas a la plancha, camarones de la Ría, percebes, gambas de Huelva cocidas, langostinos de Sanlúcar cocidos o a la plancha, vieiras a la gallega, pulpo a feira, almejas a la marinera, salpicón de mariscos y angulas en ensalada, son algunas de las suculentas propuestas.

Navidad con sabor gallego

El marisco no puede faltar en las celebraciones navideñas. Aunque cuando se opta por organizar las cenas o comidas en casa, contar en la mesa con estas delicias que nos da el mar puede ser toda una odisea porque o bien no somos muy habilidosos entre fogones o no disponemos de mucho tiempo para pasar toda la mañana en el mercado intentando adquirir productos frescos en estos días en los que su demanda se multiplica. De ahí, que Sanxenxo y Combarro, considerados como dos de los mejores puertos en la capital, se conviertan en una buena opción para agasajar a los invitados en la cena de Noche Buena o Fin de Año con el marisco de mayor calidad, recién traído de las lonjas.

Combarro

Dirección: Reina Mercedes, 12

Teléfono: 915547784

Horario: de 13:00 a 16:30h y de 20:00 a 24:00h.

Horario take away: de 11.00 a 14.00h y de 19.30 a 22.00h.

Sanxenxo

Dirección: José Ortega y Gasset, 40

Teléfono: 915778272

Horario: de 13.00 a 16.30h y de 20.00 a 24:00h.

Horario take away: de 11.00 a 14.00h y de 19.30 a 22.00h.