



EL MARISCO SE LLEVA



Los restaurantes Combarro y Sanxenxo ofrecen sus especialidades de mar y tierra en versión take away para que sus clientes disfruten de la mejor cocina gallega en casa

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

Madrid, noviembre de 2011.- Los restaurantes Combarro y Sanxenxo considerados como referentes indiscutibles de la mejor cocina gallega en Madrid por la calidad y frescura de sus productos y la cuidada elaboración de sus platos, ofrecen ahora sus especialidades marinas y de tierra también para llevar. Esta nueva

iniciativa de Manuel y Diego Domínguez, propietarios de los restaurantes, es una muestra más de su afán de perfección y de su capacidad para adaptarse a las necesidades de su público.

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 mejor 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.