

## **EVENTOS**

(a partir de 25 personas)

---

### **MENÚ 1**

(para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE  
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL  
CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO  
VERDURITAS Y CARABINEROS EN FRITURA

-----  
MERLUZA DE PINCHO CON DADOS DE CALAMAR

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**61,00 €+ IVA**

---

### **MENÚ 2**

BOLETUS EDULIS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA

-----  
MERLUZA DE PINCHO CON DADOS DE CALAMAR (2/3 DE RACIÓN)

-----  
CARRILLERA DE TERNERA SOBRE PATATA TRUFADA (2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**62,00 €+ IVA**

---

### **MENÚ 3**

(para compartir una ración para cada cuatro comensales)  
TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE  
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL  
CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO  
VERDURITAS Y CARABINEROS EN FRITURA

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON CRUJIENTE DE PATATA

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**63,50 €+ IVA**

---

### **MENÚ 4**

(para compartir una ración para cada cuatro comensales)  
TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE  
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL  
VERDURITAS Y CARABINEROS EN FRITURA

-----  
MERLUZA DE PINCHO CON DADOS DE CALAMAR (2/3 DE RACIÓN)

-----  
CARRILLERA DE TERNERA SOBRE PATATA TRUFADA (2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**65,00 €+ IVA**

---

## **MENÚ 5**

(para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE  
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL  
VERDURITAS Y CARABINEROS EN FRITURA

-----  
LOMITO DE PIXÍN ASADO CON HABAS EN BILBAÍNA (2/3 DE RACIÓN)

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON CRUJIENTE DE PATATA (2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**66,00 €+ IVA**

---

## **MENÚ 5 BIS**

(para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE  
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL  
VERDURITAS Y CARABINEROS EN FRITURA

-----  
MERLUZA DE PINCHO CON DADOS DE CALAMAR (2/3 DE RACIÓN)

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON CRUJIENTE DE PATATA (2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**66,00 €+ IVA**

---

## **MENÚ 6**

(para compartir una ración para cada cuatro comensales)

ANCHOAS DE SANTOÑA  
CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO  
BURRATA DELLA PUGLIA CON TOMATE DE HUERTA  
ALMEJAS DE CARRIL MEDIANAS A LA SARTÉN

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON CRUJIENTE DE PATATA

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**66,00 €+ IVA**

---

## **MENÚ 7**

BOLETUS EDULIS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA

-----  
MERLUZA DE PINCHO CON DADOS DE CALAMAR (2/3 DE RACIÓN)

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON CRUJIENTE DE PATATA (2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**66,00 €+ IVA**

---

## MENÚ 8

(para compartir una ración para cada cuatro comensales)

ANCHOAS DE SANTOÑA

CROQUETAS DE JAMON O CARABINERO

BURRATA DELLA PUGLIA CON TOMATE DE HUERTA

ALMEJAS DE CARRIL MEDIANAS A LA SARTEN

-----  
LUBINA SALVAJE CON TALLARINES DE CALAMAR Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**66,00 €+ IVA**

---

## MENÚ 9

BOLETUS EDULIS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA

-----  
LOMITO DE PIXÍN ASADO CON HABAS EN BILBAÍNA (2/3 DE RACIÓN)

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON CRUJIENTE DE PATATA (2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**67,00 €+ IVA**

---

## MENÚ 10

CREMA DE BOLETUS

-----  
ENSALADA DE BOGAVANTE GALLEGO CON FRUTOS LIO

-----  
LUBINA SALVAJE CON TALLARINES DE CALAMAR Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**69,00 €+ IVA**

## **MENÚ 11**

CREMA DE BOLETUS

-----  
ENSALADA DE BOGAVANTE GALLEGO CON FRUTOS LIO

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON CRUJIENTE DE PATATA

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**69,00 €+ IVA**

---

## **MENÚ 12**

ENSALADA DE BOGAVANTE GALLEGO CON FRUTOS LIO

-----  
LUBINA SALVAJE CON TALLARINES DE CALAMAR Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS  
(2/3 DE RACIÓN)

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON CRUJIENTE DE PATATA (2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ó

TARTA DE QUESO

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**75,00 €+ IVA**

---

## **SERVICIOS DE BEBIDAS**

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

### **VINOS BLANCOS**

COVA SERODIA (Rías Baixas)

Ó

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (Rueda)

## **VINOS TINTOS**

VIÑA REAL CRIANZA (Rioja)  
Ó  
MIBAL (Ribera del Duero)

SERVICIO DE APERITIVOS, REFRESCO, CAFÉ Y CAVA

## **MEJORAS DE LOS MENÚS**

(A todos los incrementos habrá que sumarle el IVA correspondiente)

### **1. Mejoras de cóctel**

Elegir tres variedades (Incremento de 8 euros por persona)  
Elegir seis variedades (Incremento de 15 euros por persona)

La contratación de la mejora de cóctel dará derecho a disponer en exclusiva el espacio de terraza adyacente durante toda la celebración. En caso contrario se dispondrá en exclusiva del comedor interior contratado sin la terraza adyacente.

Podrá ofrecerse un cóctel de bienvenida de 20 minutos aproximadamente eligiendo tres o seis productos de las diferentes posibilidades que ofrecemos. Se calculará una pieza y media por persona. El cóctel se ofrecerá entre el comedor y la terraza correspondiente adyacente. En caso de no poderse realizar por inclemencias meteorológicas se ofrecerá dentro del comedor asignado de pie o sentados.

LANGOSTINO DE HUELVA EN SALMOREJO  
CROQUETA DE JAMÓN  
CROQUETA DE CARABINERO  
CIGARRITO DE MORCILLA Y MANZANA  
MEDALLÓN DE CHISTORRA Y PATATA ROJA  
BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA  
GAZPACHO ANDALUZ Y COSTRÓN DE PAN  
GAZPACHO DE SANDÍA Y MELÓN  
MINI HAMBURGUESA DE BUEY Y MOSTAZA  
ENSALADA ENROLLADA DE ARROZ Y HONGOS  
TERRINA DE GAMBAS Y PUERROS  
PINCHO DE PATATA Y PULPO  
DADO DE SALMÓN AHUMADO PC CON POLVO DE ALMENDRA  
AJO BLANCO Y NUECES  
BROCHETA DE LANGOSTINOS  
TEMPURA DE ESPÁRRAGOS VERDES  
CARABINERO GABARDINA

BROCHETAS DE JAMÓN Y MELÓN  
PINCHO DE MINI TORTILLA DE PATATAS  
CUCHARADITA DE TARTAR DE ATÚN ROJO  
CUCHARADITA DE CEVICHE DE PESCADO DE ROCA  
CUCHARITA DE STEAK TARTAR  
CREMA CATALANA DE FOIE  
GYOZA DE CARABINERO Y HONGOS  
SOPES DE ATÚN PICANTE  
SOPES DE COCHINITA PIBIL

## **2. Mejoras de los vinos** (Incremento 6 euros por persona)

### **TINTOS**

*(RIBERA DEL DUERO)*  
EMILIO MORO CRIANZA  
MONTECASTRO RESERVA  
CEPA 21 RESERVA

*(RIOJA)*  
PREDICADOR CRIANZA  
IMPERIAL RESERVA  
CONTINO RESERVA

### **BLANCOS**

JOSE PARIENTE (D.O. RUEDA)  
PAZO SAN MAURO (D.O. RIAS BAIXAS)

## **3. Mejoras de marisco**

BANDEJA DE OSTRAS INCREMENTO 9 €/ PERSONA  
BANDEJA DE GAMBA COCIDA INCREMENTO 12 €/ PERSONA  
BANDEJA DE LANGOSTINO COCIDO INCREMENTO 10 €/ PERSONA

Como restaurante de Pescaderías Coruñesas podemos ofrecerles cualquier tipo de marisco.  
Si desean otro artículo soliciten presupuesto.

---

## **MENÚ INFANTIL EVENTOS**

(Menores de 12 años)

JAMÓN IBÉRICO  
CROQUETAS DE JAMÓN  
TORTILLA DE PATATAS

-----  
MERLUZA DE ANZUELO A LA ROMANA Y PATATAS



Ó  
HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS  
-----  
TARTA DE TRES CHOCOLATE CON HELADO  
-----  
AGUA  
ZUMOS  
REFRESCOS  
-----  
**35,00 €+ IVA**

## **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

### **RESERVA**

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 20 % de la factura total. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarle la disponibilidad hasta ese momento.

### **CONFIRMACIONES Y PAGO**

El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con un día de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia. En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad, y en el caso de que hubiera capacidad, no se garantiza que se pueda ofrecer el mismo menú.

### **HORARIOS**

La permanencia en los salones estará limitada a los siguientes horarios:

COMIDAS: Hasta las 18.30 Horas

CENAS: Hasta las 01.30 Horas

### **CAPACIDADES**

Los eventos se organizarán por salones completos según disponibilidad. Mínimo 25 Personas.  
En caso de ser menos comensales deberán compartir el espacio.

### **CONSUMICIONES**

Todas las consumiciones posteriores a las comidas se cobrarán aparte según carta del restaurante.