

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 EN SALSA VERDE

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

65,00 € + IVA

MENÚ 2

BOLETUS EDULIS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA

MERLUZA DE PINCHO CON ACEITE DE CHIPIRÓN
(2/3 DE RACIÓN)

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

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

68,00 € + 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 TALO DE AJETES

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

68,00 € + 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 ACEITE DE CHIPIRÓN
(2/3 DE RACIÓN)

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

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

69,00 € + 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)

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

72,00 € + 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 ACEITE DE CHIPIRÓN
(2/3 DE RACIÓN)

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

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

72,00 € + IVA

MENÚ 6

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

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

SOLOMILLO DE BUEY CON CRUJIENTE DE PATATA

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

72,00 € + IVA

MENÚ 7

BOLETUS EDULIS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA

MERLUZA DE PINCHO CON ACEITE DE CHIPIRÓN
(2/3 DE RACIÓN)

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

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

72,00 € + 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

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

72,00 € + 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)

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

73,00 € + IVA

MENÚ 10

CREMA DE BOLETUS

ENSALADA DE BOGAVANTE GALLEGO CON FRUTOS LÍO

LUBINA SALVAJE CON TALLARINES DE CALAMAR Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

75,00€ + IVA

MENÚ 11

CREMA DE BOLETUS

ENSALADA DE BOGAVANTE GALLEGO CON FRUTOS LÍO

LINGOTE DE VACA VIEJA

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

75,00 € + 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)

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

78,00 € + 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

CROQUETA DE ALMEJA

BOCADITO DE MERLUZA A LA ROMANA

BOCADITO DE MERLUZA CON MAYONESA DE CEBOLLINO

GAZPACHO DE CEREZAS

MINI HAMBURGUESA DE BUEY Y MOSTAZA

PINCHO DE PATATA Y PULPO
DADO DE SALMÓN AHUMADO PC CON SALSA DE MOSTAZA
BROCHETA DE LANGOSTINOS
CARABINERO GABARDINA
GAMBA AL AJILLO
TARTAR DE SALMÓN
CUCHARITA DE STEAK TARTAR
CUCHARITA DE TARTAR DE ATÚN ROJO
CEVICHE DE PESCADO DE ROCA
CREMA CATALANA DE FOIE
GYOZA DE CARABINERO Y HONGOS
TACO CRUJIENTE DE ATÚN PICANTE
SOPES DE COCHINITA PIBIL
SOPES DE VACA VIEJA
PATATA BRAVA
SALPICÓN DE BOGAVANTE
GILDA
BOCATA DE JAMÓN

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

JOSÉ PARIENTE (D.O. RUEDA)
PAZO SAN MAURO (D.O. RÍAS BAIXAS)

3. Mejoras de marisco

BANDEJA DE OSTRAS INCREMENTO 12 € / PERSONA
BANDEJA DE GAMBA COCIDA INCREMENTO 14 € / PERSONA
BANDEJA DE LANGOSTINO COCIDO INCREMENTO 12 € / 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 CHOCOCOLATE CON HELADO

AGUA
ZUMOS
REFRESCOS

38,00 € + 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.