

EVENTOS

(a partir de 25 personas)

MENÚ 1

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)
ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL
CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO
PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

MERLUZA DE PINCHO EN SALSAS VERDE

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

75,00 € + 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

75,00 € + 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
PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

SOLOMILLO DE BUEY CON TALO DE AJETES

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

75,00 € + 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

78,00 € + 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
PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

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

82,00 € + IVA

MENÚ 6

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL
PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

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

83,00 € + IVA

MENÚ 7

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE JAMON O CARABINERO

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

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

84,00 € + IVA

MENÚ 8

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

85,00 € + IVA

MENÚ 9

SALPICÓN DE BOGAVANTE

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

90,00 € + IVA

SERVICIOS DE BEBIDAS

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

VINOS BLANCOS

PIONERO (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 SALSAS 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 8 euros por persona)

TINTOS

(RIBERA DEL DUERO)
VIÑA PEDROSA
MONTECASTRO RESERVA
CEPA 21 RESERVA

(*RIOJA*)
PREDICADOR CRIANZA
IMPERIAL RESERVA
CONTINO RESERVA

(*BIERZO*)
MASSURIA

(*TORO*)
ALMIREZ

BLANCOS

(*RUEDA*)
JOSÉ PARIENTE

(*RÍAS BAIXAS*)
PAZO SAN MAURO

(*BIERZO*)
ULTREIA GODELLO

3. Mejoras de marisco

BANDEJA DE OSTRAS INCREMENTO 15 €/PERSONA
BANDEJA DE GAMBA COCIDA INCREMENTO 18 €/PERSONA
BANDEJA DE LANGOSTINO COCIDO INCREMENTO 15 €/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

44,00 € + 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.