

# 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 VERDES

-----

BROWNIE CON CREMA DE YOGURT Y FRESAS

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----

**75,00€ + IVA**

---

## MENÚ 2

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

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 SARTÉN

-----

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  
BOCADITOS 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 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**

JOSÉ PARIENTE (D.O. RUEDA)

PAZO SAN MAURO (D.O. RÍAS BAIXAS)

## **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 PATATA

-----

MERLUZA DE ANZUELO A LA ROMANA Y PATATAS

Ó

HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS

-----

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.

### **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 menús de cóctel se organizarán por salones completos. Mínimo 40 Personas.

### **CONSUMICIONES**

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

### **EMAIL DE CONTACTO**

Eventos@filandon.es