

GRUPOS

(de 10 a 25 personas)

MENÚ 1

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

ENSALADA DE TOMATE Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

CHISTORRA DE ARBIZU A LA PARRILLA

CHIPIRONES DE ANZUELO EN SU TINTA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

62,00€ + IVA

MENÚ 2

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

PIXÍN A LA PARRILLA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

66,00€ + IVA

MENÚ 3

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

SALPICÓN DE MARISCO

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

PIXÍN A LA PARRILLA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

70,00€ + IVA

MENÚ 4

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE

AGUACATE A LA BRASA CON SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

PIXÍN A LA PARRILLA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

75,00€ + IVA

MENÚ 5

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

JAMÓN IBÉRICO

ALMEJAS DE CARRIL A LA SARTÉN

AGUACATE A LA BRASA CON SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS

TARTAR DE ATÚN ROJO

PIXÍN A LA PARRILLA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

85,00€ + 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 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)

2. 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 GRUPOS

(Menores de 12 años)

CROQUETAS DE JAMÓN

MERLUZA DE ANZUELO A LA ROMANA Y PATATAS

Ó

HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS

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. La mesa asignada y el comedor será siempre a criterio del restaurante según disponibilidad.

CONSUMICIONES

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

EMAIL DE CONTACTO

Eventos@filandon.es