

# CENA / COMIDA CÓCTEL

(Mínimo 40 personas)\*

\* Mayores de 12 años

Estos menús se servirán en modo cóctel, se pasarán bandejas con los comensales de pie.

---

## MENÚ 1

10 VARIEDADES DE PINCHOS

-----  
2 POSTRES

-----  
BEBIDAS

-----  
**60,00€ + IVA**

---

## MENÚ 2

8 VARIEDADES DE PINCHOS

-----  
1 RACIÓN DE JAMÓN IBERICO CON REGAÑÁS  
(para cada 4 pax.)

-----  
1 RACIÓN DE SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS  
(para cada 4 pax.)

-----  
2 POSTRES

-----  
BEBIDAS

-----  
**65,00€ + IVA**

---

## VARIEDADES DE PINCHOS

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

## VARIEDADES DE POSTRES

TARTA DE TRES CHOCOLATES  
TARTA DE QUESO  
VASITO DE LECHE MERENGADA  
VASITO DE LIMA Y HIERBABUENA HELADA  
CROQUETAS DE CHOCOLATE

---

## 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 CÓCTEL

(Menores de 12 años)

En caso de solicitar cóctel para los niños, se calculará media ración y se cobrará la mitad del importe del menú concertado. Si prefieren dar un menú sentado para los niños, se contratará el menú infantil de eventos.

## 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 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 al menos con cuatro días 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.\*

\* Mayores de 12 años.

### **CONSUMICIONES**

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

### **EMAIL DE CONTACTO**

Eventos@filandon.es