

# 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

AGUACATE A LA BRASA CON SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS

-----  
MERLUZA DE PINCHO REBOZADA CON SALSA DE TINTA

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU PROPIO PIL-PIL Y FIDEOS DE CALABACÍN

-----  
TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**78,00€ + IVA**

---

## MENÚ 2

CANELÓN DE BOLETUS CON SALSA DE FOIE

-----  
MERLUZA DE PINCHO REBOZADA CON SALSA DE TINTA

(2/3 DE RACIÓN)

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU PROPIO PIL-PIL Y FIDEOS DE CALABACÍN

(2/3 DE RACIÓN)

-----  
CARRILLERA DE TERNERA SOBRE PATATA TRUFADA

(2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**78,00€ + IVA**

## MENÚ 3

(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

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO

-----  
TARTA DE CHOCOLATE  
Ó  
TORRIJA CARAMELIZADA  
Ó  
TARTA DE LIMÓN

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

-----  
MERLUZA DE PINCHO REBOZADA CON SALSA DE TINTA  
(2/3 DE RACIÓN)

Ó  
MERLUZA DE PINCHO CON SU PROPIO PIL-PIL Y FIDEOS DE CALABACÍN  
(2/3 DE RACIÓN)

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

-----  
TARTA DE CHOCOLATE  
Ó  
TORRIJA CARAMELIZADA  
Ó  
TARTA DE LIMÓN

-----  
**82,00€ + IVA**

## MENÚ 5

(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

RABITAS DE CALAMAR DE ANZUELO CON HUEVO FRITO

-----

MERLUZA DE PINCHO REBOZADA CON SALSA DE TINTA  
(2/3 DE RACIÓN)

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU PROPIO PIL-PIL Y FIDEOS DE CALABACÍN  
(2/3 DE RACIÓN)

-----

SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO  
(2/3 DE RACIÓN)

-----

TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----

**86,00€ + 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 TIRABEQUES EN BILBAÍNA  
(2/3 DE RACIÓN)

-----

SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO  
(2/3 DE RACIÓN)

-----

TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----

**88,00€ + IVA**

## MENÚ 7

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE JAMON O CARABINERO

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

RABITAS DE CALAMAR DE ANZUELO CON HUEVO FRITO

-----  
LUBINA SALVAJE CON SALSAS DE TUPINAMBO Y PATATA RISOLADA

-----  
TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**88,00€ + IVA**

---

## MENÚ 8

CANELÓN DE BOLETUS CON SALSAS DE FOIE

-----  
LOMITO DE PIXÍN ASADO CON TIRABEQUES EN BILBAÍNA  
(2/3 DE RACIÓN)

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO  
(2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

-----  
**90,00€ + IVA**

## MENÚ 9

SALPICÓN DE BOGAVANTE

-----  
LUBINA SALVAJE CON SALSA DE TUPINAMBO Y PATATA RISOLADA  
(2/3 DE RACIÓN)

-----  
SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO  
(2/3 DE RACIÓN)

-----  
TARTA DE CHOCOLATE  
Ó  
TORRIJA CARAMELIZADA  
Ó  
TARTA DE LIMÓN

-----  
**95,00€ + IVA**

---

## SERVICIOS DE BEBIDAS

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

### VINO BLANCO

CUVÉE L~~H~~R~~A~~DY RAÚL PÉREZ (León)

### VINO TINTO

CUVÉE L~~H~~R~~A~~DY RAÚL PÉREZ (León)

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 10 euros por persona)

### **TINTOS**

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

(*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 18 € / PERSONA  
BANDEJA DE GAMBA COCIDA - INCREMENTO 20 € / PERSONA  
BANDEJA DE LANGOSTINO COCIDO - INCREMENTO 18 € / 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

-----  
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 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.

### **EMAIL DE CONTACTO**

Eventos@filandon.es