EVENTOS

(a partir de 25 personas)

MENÚ 1

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

BIKINI DE CARPACCIO DE CHULETA A LA BRASA

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

AGUACATE A LA BRASA CON SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS

MERLUZA DE PINCHO REBOZADA CON PIMIENTO DEL BIERZO

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU BILBAÍNA

TARTA TEMPLADA DE QUESO

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

88,00€ (IVA incluido)

MENÚ 2

CANELÓN DE BOLETUS CON SALSA DE FOIE

MERLUZA DE PINCHO REBOZADA CON PIMIENTO DEL BIERZO
(2/3 DE RACIÓN)

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU BILBAÍNA
(2/3 DE RACIÓN)

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

TARTA TEMPLADA DE QUESO

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

88,00€ (IVA incluido)

Email de contacto: *eventos@filandon.es*

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 A LA PARRILLA

TARTA TEMPLADA DE QUESO

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

88,00€ (IVA incluido)

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 PIMIENTO DEL BIERZO
(2/3 DE RACIÓN)

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU BILBAÍNA
(2/3 DE RACIÓN)

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

TARTA TEMPLADA DE QUESO

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

93,00€ (IVA incluido)

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 PIMIENTO DEL BIERZO
(2/3 DE RACIÓN)

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU BILBAÍNA
(2/3 DE RACIÓN)

SOLOMILLO DE BUEY A LA PARRILLA
(2/3 DE RACIÓN)

TARTA TEMPLADA DE QUESO

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

98,00€ (IVA incluido)

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 A LA PARRILLA
(2/3 DE RACIÓN)

TARTA TEMPLADA DE QUESO

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

102,00€ (IVA incluido)

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 SU BILBAINA

TARTA TEMPLADA DE QUESO

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

102,00€ (IVA incluido)

MENÚ 8

CANELÓN DE BOLETUS CON SALSA DE FOIE

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

SOLOMILLO DE BUEY A LA PARRILLA
(2/3 DE RACIÓN)

TARTA TEMPLADA DE QUESO

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

106,00€ (IVA incluido)

SERVICIOS DE BEBIDAS

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

VINOS BLANCO

CUVÉE LHARDY ALBARÍN RAÚL PÉREZ *(D.O. LEÓN)*

VINOS TINTO

CUVÉE LHARDY PRIETO PICUDO RAÚL PÉREZ *(D.O. LEÓN)*

SERVICIO DE APERITIVOS, REFRESCO, CAFÉ Y CAVA

MENÚ INFANTIL EVENTOS

(Menores de 12 años)

CROQUETAS DE JAMÓN
TORTILLA DE PATATA

MERLUZA DE ANZUELO A LA ROMANA Y PATATAS
Ó
HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS
Ó
FINGERS DE POLLO CON PATATAS

HELADO DE CHOCOLATE

AGUA
ZUMOS
REFRESCOS

48,00€ (IVA incluido)

MEJORAS DE LOS MENÚS

(Todos los precios de las Mejoras llevan el IVA incluido)

1. Mejoras de cóctel

Elegir tres variedades (Incremento de 9 euros por persona)
Elegir seis variedades (Incremento de 17 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.

PINCHOS FRÍOS

LANGOSTINO DE HUELVA EN SALMOREJO
GAZPACHO DE CEREZAS
PINCHO DE PATATA Y PULPO
DADO DE SALMÓN AHUMADO PC CON SALSA DE MOSTAZA
TARTAR DE SALMÓN
CUCHARITA DE STEAK TARTAR
CUCHARITA DE TARTAR DE ATÚN ROJO
CEVICHE DE PESCADO DE ROCA
CREMA CATALANA DE FOIE
TACO CRUJIENTE DE ATÚN PICANTE
SALPICÓN DE BOGAVANTE
GILDA
BOCATA DE JAMÓN

PINCHOS CALIENTES

CROQUETA DE JAMÓN
CROQUETA DE CARABINERO
TIGRE DE ALMEJA
BOCADITOS DE MERLUZA
MINI HAMBURGUESA DE BUEY Y MOSTAZA
BROCHETA DE LANGOSTINO EN TEMPURA
CARABINERO GABARDINA
GAMBA BLANCA AL AJILLO
GYOZA DE CARABINERO Y BOLETUS
SOPES DE COCHINITA PIBIL
SOPES DE VACA VIEJA
PATATA BRAVA

2. Mejoras de los vinos

(Incremento 11 euros por persona)

TINTO

MASSURIA *(D.O. BIERZO)*
CEPA 21 *(D.O. RIBERA DEL DUERO)*
MONTECASTRO RESERVA *(D.O. RIBERA DEL DUERO)*
VIÑA PEDROSA *(D.O. RIBERA DEL DUERO)*
CONTINO RESERVA *(D.O. RIOJA)*
IMPERIAL RESERVA *(D.O. RIOJA)*
PREDICADOR CRIANZA *(D.O. RIOJA)*
ALMIREZ *(D.O. TORO)*

BLANCO

CUVÉE LHARDY GODELLO RAÚL PÉREZ *(D.O. BIERZO)*
PAZO SAN MAURO *(D.O. RÍAS BAIXAS)*
JOSÉ PARIENTE *(D.O. RUEDA)*

ROSADO

TRAPERA RAÚL PÉREZ *(D.O. LEÓN)*

3. Mejoras de marisco

BANDEJA DE OSTRAS - INCREMENTO 20 € / PERSONA
BANDEJA DE GAMBA COCIDA - INCREMENTO 22 € / PERSONA
BANDEJA DE LANGOSTINO COCIDO - INCREMENTO 20 € / PERSONA

Como restaurante de Pescaderías Coruñesas, podemos ofrecerles cualquier tipo de marisco.
Si desean otro artículo, soliciten presupuesto.

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