

## *EVENTOS*

(a partir de 12 comensales)

---

### *MENU 1*

(Para compartir una ración cada cuatro comensales)

CROQUETAS DE JAMÓN Y CARABINEROS

TOMATES DE LA HUERTA CON VENTRESCA DE BONITO HECHA EN CASA

SALMÓN MARINADO A NUESTRA MANERA

PATITAS DE PULPO A LA PARRILLA CON PURÉ DE BATATA

-----  
SAPITO AL HORNO CON SU REFRITO DE AJOS

Ó

CARRILLERA DE TERNERA GUISADA A FUEGO LENTO

-----  
FILLOA DE CREMA

-----  
48,00€ IVA INCLUIDO

---

### *MENU 2*

SALPICÓN DE MARISCO

-----  
SAPITO AL HORNO CON SU REFRITO DE AJOS (2/3 DE RACIÓN)

-----  
CARILLERA DE TERNERA GUISADA A FUEGO LENTO (2/3 DE RACIÓN)

-----  
FILLOA DE CREMA

-----  
48,00€ IVA INCLUIDO

### **MENU 3**

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL  
CROQUETAS DE JAMÓN Y CARABINEROS  
SALMÓN MARINADO A NUESTRA MANERA  
HABITAS SALTEADAS CON HUEVO POCHÉ

---

SAPITO AL HORNO CON SU REFRITO DE AJOS

Ó

CARRILLERA DE TERNERA GUISADA A FUEGO LENTO

---

FILLOAS

---

48,00€ IVA INCLUIDO

---

### **MENU 4**

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES DE LA HUERTA CON VENTRESCA DE BONITO HECHA EN CASA  
CROQUETAS DE JAMÓN Y CARABINEROS  
PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA PARRILLA CON PURÉ DE BATATA

---

SAPITO AL HORNO CON SU REFRITO DE AJOS (2/3 DE RACIÓN)

---

CARRILLERA DE TERNERA GUISADA A FUEGO LENTO (2/3 DE RACIÓN)

---

TARTA DE CHOCOLATE

---

52,00€ IVA INCLUIDO

## **MENU 5**

(Para compartir una ración cada cuatro comensales)

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL

SALPICÓN DE MARISCO

CROQUETAS DE JAMÓN Y CARABINEROS

HABITAS SALTEADAS CON JAMÓN Y HUEVO POCHÉ

---

SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA CON PARME TRUFADO Y SU

PROPIO JUGO

Ó

LUBINA AL CARBÓN CON PURÉ AL AJO NEGRO Y FINAS HIERBAS

---

TARTA DE CHOCOLATE

---

56,00€ IVA INCLUIDO

---

## **MENU 6**

(Para compartir una ración cada cuatro comensales)

TOMATES DE LA HUERTA CON VENTRESCA DE BONITO HECHA EN CASA

SALPICÓN DE MARISCO

CROQUETAS JAMÓN Y CARABINEROS

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA PARRILLA CON PURÉ DE BATATA

---

SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLECA CON PARMENTIER TRUFADO Y SU

PROPIO JUGO

Ó

LUBINA AL CARBÓN CON PURÉ AL AJO NEGRO Y FINAS HIERBAS

---

TARTA DE CHOCOLATE

---

56,00€ IVA INCLUIDO

## ***MENU 7***

(Para compartir una ración cada cuatro comensales)

JAMÓN IBERICO CON PAN DE CRISTAL

SALPICÓN DE MARISCO

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA PARRILLA CON PURÉ DE BATATA

---

SAPITO AL HORNO CON SU REFRITO DE AJOS (2/3 DE RACIÓN)

---

SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLECA CON PARMENTIER TRUFADO Y SU PROPIO JUGO (2/3 DE RACIÓN)

---

OBLEA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA

---

60,00€ IVA INCLUIDO

---

## ***MENU 8***

CARABINERO A LA PARRILLA CON SU JUGO, SOBRE PATATA CONFITADA Y HUEVO FRITO

---

LUBINA AL CARBÓN CON PURÉ AL AJO NEGRO Y FINAS HIERBAS

---

SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLECA CON PARMENTIER TRUFADO Y SU PROPIO JUGO

---

OBLEA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA

---

70,00€ IVA INCLUIDO

## ***MENU 9***

(Para compartir una ración cada cuatro comensales)

SALMÓN MARINADO A NUESTRA MANERA

ENPANADA DE BONITO DE MASA FINA

CROQUETAS DE JAMÓN Y CARABINEROS

HABITAS SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHÉ

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

PALITOS DE RAPE CON ALI-OLI DE PERA

CHURRASCO FILETADO A LA PARRILLA DE VACA RUBIA GALLEGA

---

SURTIDO DE POSTRE (Filloas, Brownie)

---

46,00€ IVA INCLUIDO

(a partir de 20 comensales)

## ***MENU COCKTAIL 1***

GILDAS

SALMOREJO CON POLVO DE JAMÓN IBÉRICO

CREMA DE BOLETUS

SALMÓN MARINADO

EMPANADA DE BONITO

CROQUETAS DE JAMÓN

MINI-HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA CARMELIZADA

MINI-HAMBURGUESA DE SEPIA EN PAN DE SU TINTA

CRUJIENTE DE LANGOSTINO

CAZUELITA DE CARRILLERA DE TERNERA GUISADA A FUEGO LENTO

---

POSTRE (FILLOAS, BROWNIE)

---

46,00€ IVA INCLUIDO

## ***MENU COCKTAIL 2***

ANCHOA DE SANTOÑA SOBRE PAN DE CRISTAL

SALPICÓN DE MARISCO

TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA Y PAN SARDO

CREMA DE MARISCO

TARTAR DE SALMÓN CON TOQUE DE ENELDO Y HUEVAS DE LUMPO

CROQUETAS DE CARABINEROS

PAN GUA BAO RELLENO DE RABO DE TORO

TATAKI DE ATÚN ROJO EN COSTRA DE SÉSAMO Y SALSAS TERIYAKI

CAPRICHOS DE PULPO A LA PARRILLA Y MOUSSE DE BATATA

DELICIAS DE RAPE CON ALI-OLI DE PERA

-----  
SURTIDO DE POSTRES (CAÑITAS DE CREMA, BROWNIE)

-----  
54,00€ IVA INCLUIDO

---

## ***SERVICIO DE BEBIDAS***

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

### **VINOS BLANCOS**

PORTAMILO (RIBEIRO)

ó

BLANCO LASECA (RUEDA)

### **VINOS TINTOS**

VIÑA DEL OJA CRIANZA (RIOJA)

ó

TIERRA ARANDA (RIBERA DE DUERO)

AGUA, REFRESCO Y CAFÉ

(El servicio de bebidas finalizará tan pronto se sirva el postre a excepción del Agua que se servirá sirviendo a demanda)

## MEJORAS DE LOS MENÚS (IVA incl.)

### 1. Mejoras de los vinos

(Incremento de 4,50€ por persona)

#### Blancos

BURGANS (D.O. RIAS BAIXAS)

#### Tintos

ALTOS CRIANZA (D.O. RIOJA)

HESVERA CRIANZA (D.O. RIBERA DE DUERO)

### 2. Mejoras de Marisco

BANDEJA DE OSTRA (8 UNIDADES) – INCREMENTO 6€/ PERSONA

GAMBA COCIDA (200 GRS) - INCREMENTO 6€ / PERSONA

LANGOSTINO COCIDO (200 GRS) – INCREMENTO 4€ / PERSONA

Si desean otro marisco, soliciten presupuesto

---

## *MENU INFANTIL*

(Menores de 12 Años)

CROQUETAS DE JAMÓN

TORTILLA DE PATATA

RABAS DE CALAMAR

---

DELICIAS DE RAPE CON ALI-OLI DE PERA

Ó

HAMBURGUESA DE WAGYU CON PATATAS FRITAS

---

TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO

---

36,00€ IVA INCLUIDO

# ***CONDICIONES DE CONTRATACIÓN***

(a partir de 20 comensales)

## **RESERVA**

Para formalizar la reserva se deberá 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 garantizar la disponibilidad hasta ese momento.

## **CONFIRMACIONES Y PAGO**

La confirmación del número de comensales deberá hacerse por correo electrónico al menos con 5 días de antelación a la fecha del evento.

Si finalmente el número de comensales es inferior al contratado en un número superior a 2 se deberá abonar el número total confirmado.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantizará la disponibilidad de espacio.

## **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 comedores se organizarán por secciones y comedores completos según sus capacidades. En caso de ser menos comensales deberán compartir espacio.

## **CONSUMICIONES**

Todas las consumiciones que se tomen en la barra o en la mesa antes de iniciar el evento y las posteriores a las comidas se cobrarán según precios de carta.

## **E-MAIL DE CONTACTO**

[restauranteatrapallada@gmail.com](mailto:restauranteatrapallada@gmail.com)

## **TELÉFONO DE CONTACTO**

**915390892**

