



Menús para eventos

Cocina gallega para compartir y celebrar

Elige tu menú. Los precios se indican por persona, con IVA incluido.

	Menú 1	Cocina gallega para compartir	48 €
	Menú 2	Pescado y carne en la mesa	48 €
	Menú 3	Sabores para compartir	48 €
	Menú 4	Del mar y de la tierra	52 €
	Menú 5	Una mesa para celebrar	56 €
	Menú 6	Mar y parrilla	56 €
	Menú 7	Para disfrutar de cada pase	60 €
	Menú 8	Carabinero, lubina y solomillo	70 €
	Menú 9	Todo para compartir	46 €
	Menú cóctel 1	Bocados para celebrar	46 €
	Menú cóctel 2	Un cóctel con sabor a mar	54 €
	Menú infantil	Para los más pequeños	36 €

INFORMACIÓN PARA TU EVENTO

Bebidas incluidas	14
Mejoras de los menús	15
Condiciones de contratación	16



Menú 1

Cocina gallega para compartir

4 entrantes para compartir · Principal a elegir · Postre · Bebidas

A partir de 12 comensales

PARA COMPARTIR

Una ración de cada plato por 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

PRINCIPAL A ELEGIR

Sapito al horno

Con su refrito de ajos

Carrillera de ternera

Guisada a fuego lento

PARA TERMINAR

Filloa de crema

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

48 €

por persona · IVA incluido



Menú 2

Pescado y carne en la mesa

Entrante · Pescado y carne · Postre · Bebidas

A partir de 12 comensales

PARA EMPEZAR

Salpicón de marisco

PESCADO Y CARNE

Se sirven ambos platos

Sapito al horno

Con su refrito de ajos · 2/3 de ración

Carrillera de ternera

Guisada a fuego lento · 2/3 de ración

PARA TERMINAR

Filloa de crema

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

48 €

por persona · IVA incluido



Menú 3

Sabores para compartir

4 entrantes para compartir · Principal a elegir · Postre · Bebidas

A partir de 12 comensales

PARA COMPARTIR

Una ración de cada plato por cada cuatro comensales

Jamón ibérico

Con pan de cristal

Croquetas

De jamón y carabineros

Salmón marinado

A nuestra manera

Habitas salteadas

Con huevo poché

PRINCIPAL A ELEGIR

Sapito al horno

Con su refrito de ajos

Carrillera de ternera

Guisada a fuego lento

PARA TERMINAR

Filloas

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

48 €

por persona · IVA incluido



Menú 4

Del mar y de la tierra

3 entrantes para compartir · Pescado y carne · Postre · Bebidas

A partir de 12 comensales

PARA COMPARTIR

Una ración de cada plato por 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

PESCADO Y CARNE

Se sirven ambos platos

Sapito al horno

Con su refrito de ajos · 2/3 de ración

Carrillera de ternera

Guisada a fuego lento · 2/3 de ración

PARA TERMINAR

Tarta de chocolate

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

52 €

por persona · IVA incluido



Menú 5

Una mesa para celebrar

4 entrantes para compartir · Principal a elegir · Postre · Bebidas

A partir de 12 comensales

PARA COMPARTIR

Una ración de cada plato por cada cuatro comensales

Jamón ibérico

Con pan de cristal

Salpicón de marisco

Croquetas

De jamón y carabineros

Habitas salteadas

Con jamón y huevo poché

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de vaca rubia gallega

Con parmentier trufado y su propio jugo

Lubina al carbón

Con puré al ajo negro y finas hierbas

PARA TERMINAR

Tarta de chocolate

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

56 €

por persona · IVA incluido



Menú 6

Mar y parrilla

4 entrantes para compartir · Principal a elegir · Postre · Bebidas

A partir de 12 comensales

PARA COMPARTIR

Una ración de cada plato por cada cuatro comensales

Tomates de la huerta

Con ventresca de bonito hecha en casa

Salpicón de marisco

Croquetas

De jamón y carabineros

Patitas de pulpo de roca a la parrilla

Con puré de batata

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de vaca rubia gallega

Con parmentier trufado y su propio jugo

Lubina al carbón

Con puré al ajo negro y finas hierbas

PARA TERMINAR

Tarta de chocolate

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

56 €

por persona · IVA incluido



Menú 7

Para disfrutar de cada pase

3 entrantes para compartir · Pescado y carne · Postre · Bebidas

A partir de 12 comensales

PARA COMPARTIR

Una ración de cada plato por cada cuatro comensales

Jamón ibérico

Con pan de cristal

Salpicón de marisco

Patitas de pulpo de roca a la parrilla

Con puré de batata

PESCADO Y CARNE

Se sirven ambos platos

Sapito al horno

Con su refrito de ajos · 2/3 de ración

Solomillo de vaca rubia gallega

Con parmentier trufado y su propio jugo · 2/3 de ración

PARA TERMINAR

Oblea de manzana

Con helado de vainilla

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

60 €

por persona · IVA incluido



Menú 8

Carabinero, lubina y solomillo

Entrante · Pescado y carne · Postre · Bebidas

A partir de 12 comensales

PARA EMPEZAR

Carabinero a la parrilla

Con su jugo, sobre patata confitada y huevo frito

PESCADO Y CARNE

Se sirven ambos platos

Lubina al carbón

Con puré al ajo negro y finas hierbas

Solomillo de vaca rubia gallega

Con parmentier trufado y su propio jugo

PARA TERMINAR

Oblea de manzana

Con helado de vainilla

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

70 €

por persona · IVA incluido



Menú 9

Todo para compartir

7 platos para compartir · Surtido de postres · Bebidas

A partir de 12 comensales

PARA COMPARTIR

Una ración de cada plato por cada cuatro comensales

Salmón marinado

A nuestra manera

Empanada 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 alioli de pera

Churrasco de vaca rubia gallega

Fileteado a la parrilla

PARA TERMINAR

Surtido de postres

Filloas y brownie

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

46 €

por persona · IVA incluido



Menú cóctel 1

Bocados para celebrar

10 propuestas · Postre · Bebidas

A partir de 20 comensales

SELECCIÓN DE BOCADOS

Gildas

Salmorejo

Con polvo de jamón ibérico

Crema de boletus

Salmón marinado

Empanada de bonito

Croquetas de jamón

Minihamburguesa de ternera

Con cebolla caramelizada

Minihamburguesa de sepia

En pan de su tinta

Crujiente de langostino

Cazuelita de carrillera de ternera

Guisada a fuego lento

PARA TERMINAR

Postre

Filloas y brownie

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

46 €

por persona · IVA incluido



Menú cóctel 2

Un cóctel con sabor a mar

10 propuestas · Surtido de postres · Bebidas

A partir de 20 comensales

SELECCIÓN DE BOCADOS

Anchoa de Santoña

Sobre pan de cristal

Salpicón de marisco

Tartar de solomillo de vaca rubia gallega

Con 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 salsa teriyaki

Capricho de pulpo a la parrilla

Con mousse de batata

Delicias de rape

Con alioli de pera

PARA TERMINAR

Surtido de postres

Cañitas de crema y brownie

MENÚ CON BEBIDAS

Vinos de la selección de la casa, agua, refresco y café.

Bebidas hasta el postre; el agua continúa a demanda.

54 €

por persona · IVA incluido



Menú infantil

Para los más pequeños

Entrantes · Principal a elegir · Postre

Menores de 12 años

PARA EMPEZAR

Croquetas de jamón

Tortilla de patata

Rabas de calamar

PRINCIPAL A ELEGIR

Delicias de rape

Con alioli de pera

Hamburguesa de wagyu

Con patatas fritas

PARA TERMINAR

Tarta de chocolate

Con helado

MENÚ INFANTIL

Entrantes, principal a elegir y postre.

36 €

por persona · IVA incluido



Bebidas incluidas

La selección que acompaña a los menús

VINOS BLANCOS

Portamilo

Ribeiro

o

Blanco Laseca

Rueda

VINOS TINTOS

Viña del Oja Crianza

Rioja

o

Tierra Aranda

Ribera de Duero

TAMBIÉN INCLUIDOS

Agua, refresco y café

SERVICIO DE BEBIDAS

El servicio de bebidas finalizará tan pronto se sirva el postre, a excepción del agua, que se seguirá sirviendo a demanda.



Mejoras de los menús

Complementa tu elección

Suplementos por persona · IVA incluido

MEJORA DE VINOS

+4,50 € / persona

Burgans

Blanco · D.O. Rías Baixas

Altos Crianza

Tinto · D.O. Rioja

Hesvera Crianza

Tinto · D.O. Ribera de Duero

MEJORA DE MARISCO

Bandeja de ostras

+6 €

8 unidades

Gamba cocida

+6 €

200 g

Langostino cocido

+4 €

200 g

Si deseas otro marisco, solicita presupuesto.



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.