



MENÚS EVENTOS 2024

MENÚ ONS - 44€ por persona

Ensalada templada de langostinos braseados sobre crema de aguacate, mango y encurtidos

Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto con cremoso de patata, boletus y champiñones

Milhojas de hojaldre rellenas de crema chiboust con sorbete de frambuesa

MENÚ AROUSA - 46€ por persona

Salpicón de marisco y rape negro con brotes tiernos

Mogote ibérico a baja Tº glaseado con agridulce, hierbas aromáticas, puré de apio nabo y patata paja

Mousse de chocolate con caramelo salado, cacahuets y helado de yogurt búlgaro

MENÚ CÍES - 48€ por persona

Vieiras a la gallega a nuestra manera
(Con la vieira curada en agua de mar y laminada al descubierto)

Entrecot de ternera lechal a la plancha con patata fondant y verduras baby

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela

MENÚ ESTELA - 71€ por persona

Camarón y gambón cocido en agua de mar

Suprema de merluza de anzuelo sobre pimientos asados al carbón y pilpil de su cogote

O

Solomillo de vaca a la plancha con patata gratén y verduras baby

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos y sorbete jengibre confitado y limón verde

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

Aguas, refrescos y cervezas
Vino Blanco D.O. Ribeiro
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza
Cafés e infusiones

Todos los precios incluyen IVA



APERITIVOS EVENTOS 2024

APERITIVO TAMBO - 22€ por persona

Empanada gallega de mejillones y chorizo
Vasitos de brandada de atún con cebolla roja encurtida
Ensaladilla de gambas en corteza de arroz
Bocaditos fritos de tetilla y bacón
Calamares fritos en sémola de trigo con ali-oli

APERITIVO TORALLA - 24€ por persona

Empanada gallega de mejillones y chorizo
Tabla de embutidos ibéricos con AOVE y panecillos
Vasito de guacamole con tartar de atún
Croquetas de jamón
Langostinos panko con salsa tártara

TODOS NUESTRO MENÚ INCLUYEN

Aguas, refrescos y cervezas, Vino Blanco D.O. Ribeiro, Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza

Todos los precios incluyen IVA | Nota: estos aperitivos deberán ir siempre acompañados de un menú.

APERITIVO ONZA - 26€ por persona

Empanada gallega de mejillones y chorizo
Jamón de cebo de campo ibérico con AOVE y panecillos
Tacos de salmón ahumado, tomate, cebolla encurtida y kimchi
Gyozas al vapor de cerdo y verduritas con mahonesa de siracha
Bocaditos de cacheira y tetilla en pan de croissant

APERITIVO CORTEGADA - 31€ por persona

Empanada gallega de mejillones y chorizo
Tabla de quesos nacionales con panecillos
Steak tartar de vaca en pan brioche
Volandeiras a la gallega
Pulpo "A Feira"



MENÚ CÓCTEL 2024

MENÚ 1

Cecina de León con AOVE
Empanada gallega de atún y algas
Gildas de boquerón en vinagre, piparra y huevo de codorniz
Gazpacho de melón, limón y albahaca
Cucuruchos rellenos de queso de cabra y coulis de mango
Baozi frito de trufa y setas
Rollitos de primavera vegetales con salsa agridulce
Calamares fritos en sémola de trigo
Gozas al vapor de cerdo y verduritas con mahonesa de siracha

Brochetas de fruta

Vino Blanco D.O. Ribeiro
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza
Aguas, refrescos y cervezas.

39,00€
por persona
IVA INCLUIDO

MENÚ 2

Caja de marisco gallego de concha
Mejillones abiertos al vapor con pico de gallo
Navajas al vapor con crema de ajada gallega
Berberechos sobre rodaja de lima, coco y boniato

Tabla de embutidos ibéricos
Surtido de quesos nacionales con uvas y nueces
Tacos de salmón ahumado, tomate concasse, cebolla encurtida y kimchi
Gyozas de langostinos y shitake con emulsión de kimchi
Bocaditos de cacheira y tetilla en pan de croissant
Croquetas de jamón
Volandeiras horneadas con salsa gallega y de algas

Mini cañitas rellenas
Crema y nata

Vino Blanco D.O. Ribeiro
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza
Aguas, refrescos y cervezas.

49,00€
por persona
IVA INCLUIDO

MENÚ 3

Jamón de cebo de campo ibérico con AOVE y panecillos
Steak tartar de vaca en pan brioche
Vasito de guacamole con tartar de atún
Bombones de foie con crocante de almendra y reducción de Oporto

Pulpo "A Feira" con pan de hogaza
Langostinos panko con salsa tártara
Volandeiras horneadas con salsa gallega y de algas

Estación de cocina mexicana en directo

Brochetas de fruta
Selección de mini pastelería variada

Vino Blanco D.O. Ribeiro
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza
Aguas, refrescos y cervezas.

64,00€
por persona
IVA INCLUIDO



MENÚ NIÑOS

MENÚ INFANTIL 1

Mini pizza o tortilla española

Nuggets de pollo o milanesa de pollo
con patatas fritas

Calamares a la romana
con patatas fritas

Selección de helados

Tarta de abuela, Mousse de fresa o Mousse de
chocolate

20€

por persona
IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 2

Rollitos de jamón y queso

Milanesa de ternera
con patatas fritas

Hamburguesa de solomillo
con patatas fritas

Selección de helados

Tarta de abuela, Mousse de fresa o Mousse de
chocolate

25€

por persona
IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 3

Lasaña de carne o tagliatelle boloñesa

Escalopines de solomillo de ternera
con patatas fritas

Suprema de merluza a la romana
con patatas fritas

Selección de helados

Tarta de abuela, Mousse de fresa o
Mousse de chocolate

27€

por persona
IVA INCLUIDO