

## MENÚS EVENTOS 2022



Rápido



Tradicional



Top



Plus

### MENÚ ONS - 38€ por persona

Ensalada de gambones al vapor con hortalizas encurtidas y crema de mango

– Jarrete de ternera lechal a baja temperatura lacado con jugo de tartufo, calabaza y boletus

– Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela

### MENÚ CÍES - 49€ por persona

Ensalada de gambones al vapor con hortalizas encurtidas y crema de mango

– Vieiras a la gallega

– Entrecot de ternera lechal con patatas hasselback especiadas y mini pisto meloso de verduras

– Cremoso de chocolate con pan crujiente, sal en escamas y AOVE

### MENÚ AROUSA - 56€ por persona

Suprema de rodaballo salvaje sobre patata rota con vinagreta de ajo y perejil

– Sorbete de mandarina al cava

– Entrecot de ternera lechal con patatas hasselback especiadas y mini pisto meloso de verduras

– Tarta cremosa de queso al horno con arándanos

### MENÚ ESTELA - 67€ por persona

Carrusel de mariscos fríos (Centolla, nécoras, gambones cocidos, buey de mar y mejillones al vapor)

– Sorbete de mandarina al cava

– Suprema de merluza del pincho sobre pil-pil de piquillos y gambas o Solomillo de vaca braseado sobre ñoquis cremosos con tomatitos y espinacas

– Sopa de chocolate blanco con helado de fresa y frutos rojos

### MENÚ SÁLVORA - 75€ por persona

Tronco de bogavante azul al vapor con emulsión de su coral sobre ensaladilla de sus pinzas

– Sorbete de limón al cava

– Suprema de merluza del pincho sobre pil-pil de piquillos y gambas o

Entrecot de ternera lechal con patatas hasselback especiadas y mini pisto meloso de verduras

– Milhojas de hojaldre rellenas de crema chiboust y frutos rojos con helado de mandarina

## TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

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

**Todos los precios incluyen IVA**



---

## MENÚS APERITIVOS 2022

### APERITIVO TAMBO - 18€ por persona

Vasitos de cangrejo y gambas con mayonesa kewpie  
Montadito de brandada de atún y cebolla roja encurtida  
Mejillones en escabeche de cítricos con migas de pan de maíz  
Gozas de cerdo y verduras con emulsión de kimchi  
Croquetas de jamón

### APERITIVO TORALLA - 21€ por persona

Empanada gallega de algas y atún  
Cecina de León con AOVE  
Gildas de queso, anchoas, olivas y pimientos de Padrón  
Rollitos de primavera en salsa agridulce  
Calamares fritos en sémola de trigo con ali-oli

### TODOS NUESTRO MENÚS INCLUYEN

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

Todos los precios incluyen IVA

### APERITIVO ONZA - 29€ por persona

Tabla de embutidos ibéricos  
Surtido de quesos nacionales con uvas y nueces  
Gozas de langostinos y shitake con emulsión de kimchi  
Mini perritos de "Galo Celta" con crema de queso y piparras  
Pulpo "A Feira"

### APERITIVO CORTEGADA - 33€ por persona

Jamón ibérico de bellota D.O. con su pan cristalino con tomate  
Empanada gallega de algas y atún  
Tacos de salmón, aguacate, rúcula, tomate concasse y kimchi  
Calamares fritos en sémola de trigo con ali-oli  
Volandeiras a la gallega

## MENÚS CÓCTEL 2022

### MENÚ 1

Cecina de León con AOVE  
Brocheta Capresse al pesto con hojas de albahaca  
Tataki de atún rojo con emulsión de soja y codium  
Mejillones en escabeche de cítricos con migas de pan de maíz

Gyozas de cerdo y verduras con emulsión de kimchi  
Croquetas caseras  
Mini perritos de "Galo Celta" con crema de queso y piparras  
Calamares fritos en sémola de trigo

Brochetas de fruta

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

35€  
por persona  
IVA INCLUIDO



### MENÚ 2

Empanada gallega de algas y atún  
Tabla de embutidos ibéricos  
Tabla de quesos nacionales con uvas y nueces  
Montadito de brandada de atún y cebolla roja encurtida

Gyozas de langostinos y shitake con emulsión de kimchi  
Bocaditos de tetilla y bacon  
Brochetas de pulpo y gambas con aceite de pimentón  
Calamares fritos en sémola de trigo

Mini cañitas rellenas  
(Crema y nata)

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

40€  
por persona  
IVA INCLUIDO



### MENÚ 3

Jamón ibérico D.O. con su pan cristalino con tomate  
Tacos de salmón, aguacate, rúcula, tomate concasse y kimchi  
Empanada gallega de algas y atún  
Vasitos de cangrejo y gambas en salsa cóctel

Rollitos de primavera con salsa agridulce  
Gambones en tempura con emulsión de soja  
Pulpo "A Feira"  
Volandeiras a la gallega

Brochetas de fruta  
Mini cañitas rellenas  
(Crema y nata)

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

50€  
por persona  
IVA INCLUIDO



## MENÚ NIÑOS 2022

### 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

### merienda

Patatillas, cheetos y chaskis

Surtido de mini sándwich fríos

Aguas, refrescos y zumos

**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

### merienda

Patatillas, cheetos y chaskis

Surtido de mini sándwich fríos

Aguas, refrescos y zumos

**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

### merienda

Patatillas, cheetos y chaskis

Surtido de mini sándwich fríos

Aguas, refrescos y zumos

**27€**

por persona  
IVA INCLUIDO