

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