



Menú Eventos



BOUTIQUE HOTEL
& RESTAURANTE

MARISCOS

- Parrillada de bivalvos.
- Langostinos: cocidos, plancha, flambeados.
- Nécoras al vapor.
- Bogavante: plancha, ensalada.
- Cigalas: vapor, plancha.
- Almejas: vapor, marinera, salsa verde.
- Vieiras: gallega, crema de manzana y sidra.
- Salpicón de marisco.

PESCADOS

- Rape: brocheta de rape y langostinos, salsa verde con almejas.
- Lubina con crema de coliflor.
- Merluza: con espuma de patata y coliflor, salsa verde.
- Salmón: brasa con verduras de temporada, costra de cítricos y pankó.

CARNES

- Carrilleras de ternera al mención con crema de castañas (temporada).
- Solomillo de ternera, patata deluxe y trigueros.
- Entrecot de ternera a las tres pimientos y setas.
- Jarrete glaseado Pedro Ximenez.

POSTRES

- Sopa de chocolate blanco con frutos rojos y crumble de avellana.
- Mouse de queso con coulis de frutos rojos.
- Buñuelos rellenos con dulce de leche y chocolate caliente.
- Tarta de queso con coulis de frutos rojos.

Incluye bebidas, (D.O Albariño, Godello o Mencia y cafés)



STANDS

- Jamón al corte
- Embutidos ibéricos
- Quesos y panes gallegos
- Parrillada de bivalvos
- Pulpo á feira

APERITIVOS FRÍOS

- Empanadas variadas.
- Gazpacho de tomate y melocotón.
- Sopa fría de melón y almendras.
- Salmorejo estilo Pedreira.
- Cucharita de salpicón de marisco.
- Tosta de salmón marinado al eneldo.
- Mejillones en escabeche de miso.
- Tataki de croca con emulsión de mostaza antigua

APERITIVOS CALIENTES

- Tempura de verduras de temporada con salsa teriyaki.
- Surtido de croquetas.
- Langostinos crocantes con ali-de Módena.
- Zamburiñas con crocante de jamón y coulise de mango.
- Pulpo con espuma de patata y ajada.
- Mini jarrete con crema de patata y coliflor.
- Berberechos al vapor con chip de patata.
- Vieira crujiente con crema de manzana y sidra.

Incluye bebidas, (D.O Albariño, Godello o Mencia y cafés)



MENÚ I

- Stand de quesos y panes gallegos.
- Jamón ibérico al corte .
- Empanadas variadas.
- Cucharita de salpicón de marisco.
- Surtido de croquetas.
- Mini vasito de sopa de melón fría.
- Cucharita de pulpo con espuma de patata y pimentón.
- Mini jarrete glaseado con patata al romero.
- Mini postre: mousse de queso con coulis de kiwi y crumble de avellana.

MENÚ II

- Stand de quesos y panes artesanos.
- Jamón al corte .
- Empanadas variadas.
- Cucharita de salpicón y mariscos.
- Mini vasito de sopa de melón fría.
- Surtido de croquetas.
- Canapé de salmón marinado al eneldo.
- Cucharita de pulpo con espuma de patata y pimentón.
- Parrillada de bivalvos (navajas, berberechos, mejillones y almejas)..
- Mini jarrete glaseado al Pedro Ximenez con patatas al romero.
- Mini postre: mousse de queso con coulis de kiwi y crumble de avellana.

Incluye bebidas, (D.O Albariño, Godello o Mencia y cafés)



MENÚ I

- Stand de quesos y panes gallegos.
- Empanada dos tipos.
- Croquetas variadas.
- Tosta de salmón marinado al eneldo.
- Parrillada de bivalvos (navajas, berberechos y mejillones).
- Lubina o dorada con verduras de temporada.
- Jarrete glaseado al Pedro Ximenez.
- Postre: mousse de queso con coulis de kiwi y crumble de avellana.

Menú Infantil

- Croquetas de Jamón
- Mini hamburguesas.
- Mini perritos.
- Finguers con patata.
- Postres: helado de chocolate.

MENÚ II

- Stand de quesos y panes artesanos.
- Jamón al corte.
- Empanadas variadas.
- Parrillada de bivalvos (navajas, berberechos y mejillones).
- Langostinos crocantes con ali-de Modena.
- Salmón con costra de cítricos y panko.
- Jarrete glaseado al Pedro Ximenez.
- Postre a elegir: tarta de queso con coulis de frutos rojos o buñuelos de dulce de leche con chocolate caliente.

Menú Infantil

- Croquetas de Jamón
- Mini hamburguesas.
- Mini perritos.
- Finguers con patata.
- Postres: helado de chocolate.

Incluye bebidas, (D.O Albariño, Godello o Mencia y cafés)



MENÚ I

- Jamón al corte.
- Stand de quesos y panes gallegos.
- Croquetas variadas.
- Empanadas variadas.
- Parrillada de bivalvos (navajas, berberechos, mejillones y almejas).
- Cucharita de pulpo con espuma de pata y pimentón.
- Langostinos al horno flambeados al brandi.
- Lubina con crema de coliflor y emulsión de perejil y albahaca y AOVE.
- Jarrete glaseado al Pedro Ximenez.
- Postre: mousse de queso con coulis de kiwi y crumble de avellana.

MENÚ II

- Jamón al corte.
- Stand de quesos y panes gallegos.
- Croquetas variadas.
- Empanadas variadas.
- Langostinos al horno flambeados al brandi.
- Cigalas al vapor
- Pulpo á feira.
- Zamburiñas con jamón crujiente y coulis de mango.
- Salmón con costra de panko y cítricos.
- Carrilleras de ternera glaseadas al mencia con setas y crema de castañas (temporada).
- Postre: sopa de chocolate blanco con frutos rojos y crumble de avellana.

MENÚ III

- Jamón al corte.
- Stand de quesos y panes gallegos.
- Croquetas variadas.
- Empanadas variadas.
- Langostinos al horno flambeados al brandi.
- Cigalas al vapor
- Camarón al vapor.
- Pulpo á feira.
- Zamburiñas con jamón crujiente y coulis de mango.
- Rodaballo al horno con crema de patata coliflor, emulsión de perejil y albahaca.
- Entrecot de ternera a las tres pimentas con trigueros y setas salteadas al romero
- Postre: sopa de chocolate blanco con frutos rojos y crumble de avellana.

Incluye bebidas, (D.O Albariño, Godello o Mencia y cafés)



Menú Infantil

- Croquetas de jamón.
- Mini hamburguesas.
- Mini perritos.
- Fingers con patatas.
- Postre: helado de chocolate.

Extra de media noche

- Mini hamburguesas.
- Tarta de queso al horno.
- Brocheta de frutos rojos con chocolate caliente.



Barra libre 3 horas, 18€ por persona. La hora adicional de barra libre serán 700€ + el coste del camarero. Buffet de medianoche 10€ por persona.

Si lo deseas puedes alquilar nuestra casa de 10 habitaciones por un importe de 3500€ - Desayuno incluido y comida o cena de cortesía al día siguiente.

LOS PRECIOS PUEDEN VARIAR EN FUNCIÓN DE LA EVOLUCIÓN O CAMBIOS EN EL PRECIO DE MERCADO.



IMPORTANTE

El horario máximo para las comuniones y el uso de las instalaciones hasta las 20:00 hrs.
El uso de la piscina para los niños será “SIEMPRE” bajo la vigilancia de un adulto por cada 4 niños.

Incluye bebidas, (D.O Albariño, Godello o Mencia y cafés)

