



Menú Cocktail: RESERVADO o GASTROBAR

Menú Cocktail

Tosta de jamón ibérico con tomate

Ensalada de tomate azul, mozzarella y vinagreta trufada

Tosta de anchoa del cantábrico, crema de queso Arzúa-Ulloa y confitura de tomate con albahaca

Empanada Montesqueiro

Nem de papada y gamba

Steak tartar de solomillo en pan de brioche de mantequilla caliente

Zamburiñas asadas con vinagreta cítrica

Croquetas de jamón

Milhojas de patatas bravas

Carpaccio de berenjena y calabacín con piñones, rúcula y pesto de albahaca

Calamares fritos en tempura con mayonesa de cítricos

Pulpo de Camariñas a la plancha, espuma de San Simón, kale y ajada gallega

Momento dulce

Piña asada con sorbete de coco-yogurt

Trufas de chocolate

Bebida

Vino de la casa, aguas, refrescos, cervezas y café

Precio: 55 € por persona (Iva Incluido)

Capacidades en Reservado - Entre 14 personas y 24 comensales

Capacidades en Gastrobar – Entre 40 y 70 comensales (Consultar Suplemento Exclusividad)

Los servicios que están a disposición del cliente en nuestro Gastrobar son:

- Mapping decorativo. Iluminación personalizada.
- Dj Residente 3 horas: 350 €. Iva no incluido.
- El servicio de copas una vez finalizado el evento pago directo (**precio combinado standard 7€/ud Iva incluido**).



Menú Picoteo: GASTROBAR

Picoteo a compartir en la Terraza de nuestro GastroBar

Nem de papada y gamba

Carpaccio de berenjena y calabacín con piñones, rúcula y pesto de albahaca

Croquetas de jamón

Empanada Montesqueiro

Milhojas de patatas bravas

Tosta de anchoa del cantábrico, crema de queso Arzúa-Ulloa y confitura de tomate con albahaca

Calamares fritos en tempura con mayonesa de cítricos

Pulpo de Camariñas a la plancha, espuma de San Simón, kale y ajada gallega

Postre

Tiramisú

Trufas de chocolate

Bebida

Vino de la casa, aguas, refrescos, cervezas y café

Precio: 38 € por persona (Iva Incluido)

En mesa central alta con taburetes // Capacidad entre 10 y 18 comensales

No exclusividad del espacio



RESERVADO: MENÚS CELEBRACIONES

Menú 1

Aperitivo

Empanada Montesqueiro

Ensalada de tomate azul, mozzarella y vinagreta trufada

Carpaccio de berenjena y calabacín con piñones, rúcula y pesto de albahaca

Milhojas de patatas bravas

Croquetas de jamón

Plato principal

Costilla de cerdo de castañas lacada con soja y miel con patatas y cebolla caramelizada
ó

Merluza del pincho, lima limón

Postre

Flan de yemas y crema diplomática

Trufas de chocolate

Bebida

Vino de la casa, aguas, refrescos, cervezas y café

Precio: 49 € por persona (Iva Incluido)

Menú 2

Aperitivo

Ensaladilla Cantón

Ensalada de tomate azul, mozzarella y vinagreta trufada

Nem de papada y gamba

Tosta de anchoa del cantábrico, crema de queso del país y confitura de tomate con albahaca

Croquetas de jamón

Milhojas de patatas bravas

Plato principal

Carrillera de ternera gallega guisada, parmentier de patata y ajetes tiernos
ó

Pulpo de Camariñas a la plancha, espuma de San Simón, kale y ajada gallega

Postre

Tiramisú

Trufas de chocolate

Bebida

Vino de la casa, aguas, refrescos, cervezas y café

Precio: 57 € por persona (Iva Incluido)

RESERVADO: MENÚS CELEBRACIONES

Menú 3

Aperitivo

Tosta de jamón ibérico con tomate

Empanada Montesqueiro

Ensaladilla Cantón

Steak tartar de solomillo en pan de brioche de mantequilla caliente

Carpaccio de berenjena y calabacín con piñones, rúcula y pesto de albahaca

Croquetas de jamón

Plato principal

Solomillo de vaca con patatas caramelizadas y tomate pasificado

ó

Rape asado con patata confitada, cebolla caramelizada y caldo de pescado de roca con tomate seco

Postre

Tarta de queso cremosa

Trufas de chocolate

Bebida

Vino de la casa, aguas, refrescos,cervezas y café

Precio: 65 € por persona (Iva Incluido)

Menú 4

Aperitivo

Empanada Montesqueiro

Ensaladilla Cantón

Tosta de anchoa del cantábrico, crema de queso Arzúa-Ulloa y confitura de tomate con albahaca

Tartar de Atún rojo picante con arroz japonés

Milhojas de patatas bravas

Calamares fritos en tempura con mayonesa de críticos

Carpaccio de berenjena y calabacín con piñones, rúcula y pesto de albahaca

Croquetas de jamón

Plato principal

Salpicón de rape y cigalitas con vinagreta de frutos rojos

ó

Arroz de costilla y vieiras

Postre

Oblea de cheesecake

Pecado de trufa de chocolate 70%

Bebida

Vino de la casa, aguas, refrescos,cervezas y café

Precio: 75 € por persona (Iva Incluido)

CONDICIONES DE NUESTRO RESERVADO

La capacidad **mínima 10 comensales** y máxima del espacio:

- 16 personas sentadas en una mesa imperial.
- 25 personas si la propuesta es tipo cocktail.

Los servicios que están a disposición del cliente en nuestro reservado son:

- Conexión de alta velocidad con fibra óptica para la transmisión de datos.
 - Pantalla de 65 pulgadas, presentaciones y vídeos en 4K con la mayor nitidez.
 - Sonido envolvente: El mejor sonido en tus eventos y presentaciones con altavoces Bose®.
 - Pon tu música con nuestro sistema de streaming de audio.
 - Iluminación personalizada. Personaliza el ambiente de tu evento cambiando la iluminación
 - El servicio de copas en el reservado una vez finalizado el evento, tendrá un coste de 150 € por el servicio de camarero, consumo aparte. (precio combinado standard 7€ Iva incluido).
- Este servicio deberá de ser contratado previamente.

MENÚ INFANTIL

Aperitivo

Empanada Montesqueiro

Ensaladilla Cantón

Patatas bravas Cantón23

Croquetas de jamón

Plato principal

Fish and Chips

ó

Hamburguesa de vaca gallega con San Simón en pan brioche

Postre

Helado de vainilla, nata y chocolate

Bebida

Aguas y refrescos

Precio: 25 € por persona (Iva Incluido)

