

MENÚS BANQUETES 2026



Ciudad
deVigo

MENÚ

Nº 1

38,00€

precio por pesona
10% Iva Incluido



Crema fina de calabaza asada con queso de cabra y crujiente de jamón

Carrillera de cerdo al vino tinto con parmentiere trufado

Strudel de Manzana

BODEGA

D.O. Ribeiro Blanco

D.O.c Rioja Crianza Tinto

Agua mineral

Refresco o cerveza

Cafés e infusiones

MENÚ

Nº 2

38,00€

precio por pesona
10% Iva Incluido

Ceviche suave de corvina con maíz tostado y leche de tigre de ají amarillo

Lomo de Bacalao confitado, con pil-pil ligero y esparrago verde

Tiramisú

BODEGA

D.O. Ribeiro Blanco

D.O.c Rioja Crianza Tinto

Agua mineral

Refresco o cerveza

Cafés e infusiones

MENÚS BANQUETES 2026



Ciudad
deVigo

MENÚ

Nº 3

38,00€

precio por pesona
10% Iva Incluido



Tartar de tomate, aguacate y burrata, con pesto suave y salmón ahumado

Corvina a la plancha con crema de coliflor y aceite de chorizo

Mousse aireada de mango y maracuya

BODEGA

D.O. Ribeiro Blanco

D.O.c Rioja Crianza Tinto

Agua mineral

Refresco o cerveza

Cafés e infusiones

MENÚ

Nº 4

38,00€

precio por pesona
10% Iva Incluido

Crema de boletus con huevo poché y virutas de jamón

Estofado de ternera clásica al Mencía y verduritas baby

Milhojas de lotus

BODEGA

D.O. Ribeiro Blanco

D.O.c Rioja Crianza Tinto

Agua mineral

Refresco o cerveza

Cafés e infusiones

Rogamos nos informen de alergias y/o intolerancias en el momento de la reserva.

Servicio mínimo de 10 comensales con el mismo menú para todos y duración aproximada 90 minutos.

MENÚS BANQUETES 2026



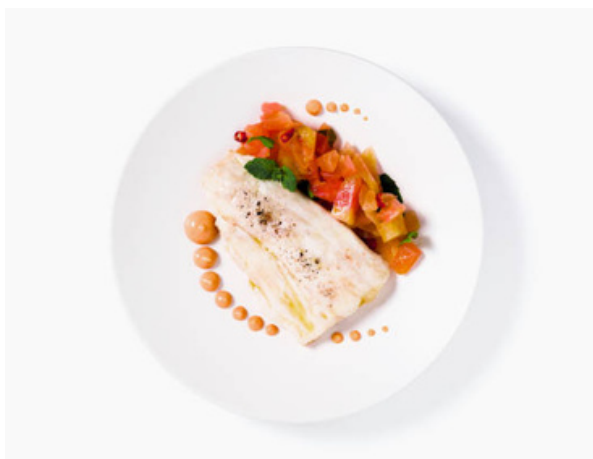
Ciudad
deVigo

MENÚ

Nº 5

45,00€

precio por pesona
10% Iva Incluido



Vieira marcada sobre crema de coliflor trufada y aceite de cebollino

Secreto ibérico glaseado con puré de patatas al ajo asado y jugo reducido

Tarta cremosa de queso y pistachos

BODEGA

D.O. Albariño Blanco

D.O. Ribera del Duero Tinto

Agua mineral

Refresco o cerveza

Cafés e infusiones

MENÚ

Nº 6

45,00€

precio por pesona
10% Iva Incluido

Ravioli gigante de ricotta y espinacas con crema ligera de setas y parmesano

Lomo de lubina sobre ragú de verduras y salsa de cava

Cremoso de limón con merengue tostado y crumble de almendra

BODEGA

D.O. Albariño Blanco

D.O. Ribera del Duero Tinto

Agua mineral

Refresco o cerveza

Cafés e infusiones

MENÚS BANQUETES 2026



Ciudad
deVigo

MENÚ

Nº 7

45,00€

precio por pesona
10% Iva Incluido



MENÚ

Nº 8

45,00€

precio por pesona
10% Iva Incluido

Crema de zanahoria al jengibre con langostinos marinados y semillas

Solomillo de ternera con salsa de foie

Semi esfera de chocolate blanco con mousse de maracuyá

BODEGA

D.O. Albariño Blanco

D.O. Ribera del Duero Tinto

Agua mineral

Refresco o cerveza

Cafés e infusiones

Canelón de mar y montaña (pollo y gambón) con bechamel ligera de coral

Bacalao confitado con pil-pil verde y alcachofa salteada

Milhojas de crema diplomática y helado de vainilla

BODEGA

D.O. Albariño Blanco

D.O. Ribera del Duero Tinto

Agua mineral

Refresco o cerveza

Cafés e infusiones