



PROPUESTA DE MENÚ BASE COSTA CAIÓN 2024:

NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

**Uso exclusivo de las instalaciones*

**8 aperitivos básicos*

**3 platos más postre (1 entrante, 1 pescado, 1 carne)*

**Aguas minerales, refrescos, cervezas y zumos variados*

**Servicio de café, té, infusiones y licores gallegos*

**Decoración floral de las mesas del salón*

**Seating de invitados*

**Minutas*

**Prueba de Menú para 2 personas*

***Adicionalmente contamos con una Casa Rural de 10 Habitaciones dobles de uso exclusivo para invitados.**

APERITIVOS BÁSICOS:

Empanadas Artesanas

Cucharilla de Mejillón en Escabeche Suave

Salmorejo Tradicional

Carpaccio de Lacón

Nachos con Guacamole

Brocheta de Melón con Jamón

Tosta de Bonito y Confitura de Piquillo

Cucharilla de Tomate, Queso Feta y Albahaca

Croquetas Caseras Variadas

Fritura de Chipirón de la Ría

Mejillón Al Vapor

Verduras en Tempura con Salsa de Soja

Tosta de Chicharrones con Queso Gallego

Chupachups de Choricito en Tempura con Alioli de Pera

Dados de Queso Brie rebozado con Mermelada de Tomate

Tosta de Secreto con Cebolla Caramelizada

**Adicionalmente se pueden incluir otros aperitivos*

ENTRANTES:

Vieira a la Gallega

Salpicón de Rape y Langostinos

PESCADOS:

Suprema de Merluza en Salsa Verde con Patatitas al Vapor

Rodaballo al Horno en Salsa Piperrada y Patata Panadera

CARNES:

Jarrete de Ternera estofada al modo Tradicional

Lingote de Costilla de Porco Celta cocinado a Baja Temperatura

POSTRES:

Coulant de Chocolate

Cre moso de Queso de Arzúa con teja de Naranja y Miel

Torrija al Estilo Costa Caión Caramelizada y Arroz con Leche

Semifrío de Limón

BODEGA

Albariño D.O Rías Baixas

D.O Rioja Crianza

PREPARACIONES EXTRAS A TARIFICAR:

APERITIVOS EXTRAS:

Arroz con Mariscos

Cucharilla de Salpicón Tradicional

Brocheta de Langostino Panko con Mahonesa de Kimchi

Pulpo á Feira

Zamburiñas a la Plancha

Navajas a la Plancha

Plancha de la Ría

Jamón al Corte

Puesto de Sushi

Puesto de Tablas de Quesos

ENTRANTES:

Gambón Plancha o al Vapor

Cigalas Plancha o al Vapor

Almejas Marinera o Salsa Verde

Ensalada de Lubrigante con Vinagreta de Mango y Corales

Lubrigante a la Plancha

**Otros mariscos consultar*

PESCADOS:

Lubina Imperial con Salsa de Azafrán, Batata y Espárragos

Lubina Imperial en Salsa de Manzana Verde, Saquito relleno de Setas con Langostinos y Aceite de Vainilla

Rape Mariscado con Parmentier

Rape a la Cedeiresa con Almejas

**Otros pescados consultar*

CARNES:

Solomillo de Ternera

Entrecot de Ternera

Solomillo de Cerdo con Salsa de Champiñones

Carrilleras de Cerdo al Vino Tinto

Paletilla de Cordero Lechal Asada

**Otras carnes consultar*

SORBETES:

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mandarina

TENTEMPIÉ DE MEDIANOCHE:

Brochetas de fruta

Tortilla

Montaditos ibéricos

Pastelería variada

Gominolas

Surtido de Bombones

MENÚ INFANTIL (39€ + IVA)

Pizza

Mini hamburguesas

Patatas fritas

Milanesa de pollo

Helados (Postre)

**Realizamos menús personalizados para cada cliente.*



CONDICIONES ESPECIALES DEL MENÚ:

***Este menú incluye un horario de 8 horas que comenzarán a la hora fijada como recepción de invitados.**

***El precio de este menú de partida es de 83€ + IVA.**

***La barra libre para este servicio tiene un coste de 12€ + IVA.**

***Este menú incluye el alojamiento para los novios en nuestra "Suite Hórreo".**

***Asistencia mínima de 45 comensales para la realización de un evento.**

***En SÁBADOS de temporada alta (Del 1/6 al 30/9, ambos incluidos) se establece una asistencia mínima de 110 comensales.**

Esperamos que sea de su agrado:

Jose Ramón Vázquez Varela

693418655

info@costacaion.es