



## PROPUESTA DE MENÚ BASE COSTA CAIÓN 2025:

### NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

*\*Uso exclusivo de las instalaciones*

*\*4 aperitivos básicos*

*\*2 platos más postre*

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

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

*\*Decoración floral de las mesas del salón*

*\*Seating de invitados*

*\*Realizamos menús personalizados para cada cliente.*

*\*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

Dip de Hummus de Garbanzos con Nachos

Brocheta de Melón con Jamón

Tosta de bonito, yema, pepinillo y Germinados

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 de Arzúa

Chupachups de Choricito en Tempura con Alioli de Pera

Dados de Queso Brie rebozado con Mermelada de Tomate

Mini Wrap de Pollo Marinado

*\*Adicionalmente se pueden incluir otros aperitivos*

## **MENÚ BASE:**

### **ENTRANTES:**

Vieira a la Gallega

Salpicón de Rape y Langostinos

### **PESCADOS:**

Merluza en Salsa Verde con Patatitas al Vapor

Rodaballo al Horno en Salsa Piperrada y Patata Panadera

### **CARNES:**

Lingote de Costilla de Porco Celta cocinado a Baja Temperatura

Carne Asada con Patatas Confitadas y Pimiento Piquillo

### **POSTRES:**

Torrija al Estilo Costa Caión Caramelizada y Arroz con Leche

Semifrío de Limón con Corazón de Frutos del Bosque

### **BODEGA**

**Albariño D.O Rías Baixas**

**D.O Rioja Crianza**

## PREPARACIONES EXTRAS PARA 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 (Zamburiñas y Navajas)

Jamón al Corte

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 y Batata Asada

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

*\*Otras carnes consultar*

## POSTRES:

Coulant de Chocolate

Cremoso de Queso de Arzúa con teja de Naranja y Miel

Bizcocho Sacher, toffee, Maíz y palomitas

Milhojas de Mousse de café y Crema de Orujo

*\*Tartas tradicionales (Milhojas de nata y crema, Tarta Nata y fresas, Tarta Selva negra...)*

## PREPARACIONES EXTRAS PARA TARIFICAR:

### SORBETES:

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mandarina

### TENTEMPIÉ DE MEDIANOCHE:

Brochetas de fruta

Tortilla

Montaditos ibéricos

Pastelería variada

Gominolas

Surtido de Bombones

Donuts, donettes y filipinos

### MENÚ INFANTIL (42€ + IVA)

Pizza

Mini hamburguesas

Patatas fritas

Milanesa de pollo

Helados (Postre)



## CONDICIONES ESPECIALES DEL MENÚ:

**\*Este menú incluye un horario de 6 horas que comenzarán a la hora fijada como recepción de invitados.**

**\*El precio de este menú de partida es de 60€ + IVA.**

**\*La barra libre para este servicio tiene un coste de 13€ + IVA.**

**\*Asistencia mínima de 60 comensales para la realización de un evento.**

**\*En SÁBADOS DE MAYO se establece una asistencia mínima de 80 comensales.**

**\*En SÁBADOS DE JUNIO se establece una asistencia mínima de 100 comensales.**

**\*En SÁBADOS DE TEMPORADA ALTA (JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE) se establece una asistencia mínima de 110 comensales.**

**Jose Ramón Vázquez Varela**

**693418655**

**info@costacaion.es**