EVENTOS

(a partir de 25 personas)

MENÚ 1

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

AGUACATE A LA BRASA CON SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS

MERLUZA DE PINCHO REBOZADACON SALSA DE TINTA

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU PROPIO PIL-PIL Y FIDEOS DE CALABACÍN

TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

86,00€ (IVA incluido)

MENÚ 2

CANELÓN DE BOLETUS CON SALSA DE FOIE

MERLUZA DE PINCHO REBOZADACON SALSA DE TINTA
(2/3 DE RACIÓN)

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU PROPIO PIL-PIL Y FIDEOS DE CALABACÍN
(2/3 DE RACIÓN)

CARRILLERA DE TERNERA SOBRE PATATA TRUFADA
(2/3 DE RACIÓN)

TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

86,00€ (IVA incluido)

Email de contacto: *eventos@filandon.es*

MENÚ 3

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE

AGUACATE A LA BRASA CON SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO

TARTA DE CHOCOLATE
Ó
TORRIJA CARAMELIZADA
Ó
TARTA DE LIMÓN

86,00€ (IVA incluido)

MENÚ 4

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE

AGUACATE A LA BRASA CON SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

MERLUZA DE PINCHO REBOZADACON SALSA DE TINTA
(2/3 DE RACIÓN)
Ó
MERLUZA DE PINCHO CON SU PROPIO PIL-PIL Y FIDEOS DE CALABACÍN
(2/3 DE RACIÓN)

CARRILLERA DE TERNERA SOBRE PATATA TRUFADA
(2/3 DE RACIÓN)

TARTA DE CHOCOLATE
Ó
TORRIJA CARAMELIZADA
Ó
TARTA DE LIMÓN

90,00€ (IVA incluido)

MENÚ 5

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE

AGUACATE A LA BRASA CON SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS

RABITAS DE CALAMAR DE ANZUELO CON HUEVO FRITO

MERLUZA DE PINCHO REBOZADACON SALSA DE TINTA
(2/3 DE RACIÓN)

Ó

MERLUZA DE PINCHO CON SU PROPIO PIL-PIL Y FIDEOS DE CALABACÍN
(2/3 DE RACIÓN)

SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO
(2/3 DE RACIÓN)

TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

95,00€ (IVA incluido)

MENÚ 6

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

LOMITO DE PIXÍN ASADO CON TIRABEQUES EN BILBAÍNA
(2/3 DE RACIÓN)

SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO
(2/3 DE RACIÓN)

TARTA DE CHOCOLATE

Ó

TORRIJA CARAMELIZADA

Ó

TARTA DE LIMÓN

97,00€ (IVA incluido)

MENÚ 7

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE JAMON O CARABINERO

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

RABITAS DE CALAMAR DE ANZUELO CON HUEVO FRITO

LUBINA SALVAJE CON SALSA DE TUPINAMBO Y PATATA RISOLADA

TARTA DE CHOCOLATE
Ó
TORRIJA CARAMELIZADA
Ó
TARTA DE LIMÓN

97,00€ (IVA incluido)

MENÚ 8

CANELÓN DE BOLETUS CON SALSA DE FOIE

LOMITO DE PIXÍN ASADO CON TIRABEQUES EN BILBAÍNA
(2/3 DE RACIÓN)

SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO
(2/3 DE RACIÓN)

TARTA DE CHOCOLATE
Ó
TORRIJA CARAMELIZADA
Ó
TARTA DE LIMÓN

100,00€ (IVA incluido)

MENÚ 9

SALPICÓN DE BOGAVANTE

LUBINA SALVAJE CON SALSA DE TUPINAMBO Y PATATA RISOLADA
(2/3 DE RACIÓN)

SOLOMILLO DE BUEY CON PARMENTIER Y SU PROPIO JUGO
(2/3 DE RACIÓN)

TARTA DE CHOCOLATE
Ó
TORRIJA CARAMELIZADA
Ó
TARTA DE LIMÓN

105,00€ (IVA incluido)

SERVICIOS DE BEBIDAS

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

VINO BLANCO

CUVÉE LHARDY RAÚL PÉREZ (León)

VINO TINTO

CUVÉE LHARDY RAÚL PÉREZ (León)

SERVICIO DE APERITIVOS, REFRESCO, CAFÉ Y CAVA

MEJORAS DE LOS MENÚS

(Todos los precios de las Mejoras llevan el IVA incluido)

1. Mejoras de cóctel

Elegir tres variedades (Incremento de 9 euros por persona)
Elegir seis variedades (Incremento de 17 euros por persona)

La contratación de la mejora de cóctel dará derecho a disponer en exclusiva el espacio de terraza adyacente durante toda la celebración. En caso contrario se dispondrá en exclusiva del comedor interior contratado sin la terraza adyacente.

Podrá ofrecerse un cóctel de bienvenida de 20 minutos aproximadamente eligiendo tres o seis productos de las diferentes posibilidades que ofrecemos. Se calculará una pieza y media por persona. El cóctel se ofrecerá entre el comedor y la terraza correspondiente adyacente. En caso de no poderse realizar por inclemencias meteorológicas se ofrecerá dentro del comedor asignado de pie o sentados.

LANGOSTINO DE HUELVA EN SALMOREJO
CROQUETA DE JAMÓN
CROQUETA DE CARABINERO
CROQUETA DE ALMEJA
BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA
BOCADITO DE MERLUZA CON MAYONESA DE CEBOLLINO
GAZPACHO DE CEREZAS
MINI HAMBURGUESA DE BUEY Y MOSTAZA
PINCHO DE PATATA Y PULPO
DADO DE SALMÓN AHUMADO PC CON SALSA DE MOSTAZA
BROCHETA DE LANGOSTINOS
CARABINERO GABARDINA
GAMBA AL AJILLO
TARTAR DE SALMÓN
CUCHARITA DE STEAK TARTAR
CUCHARITA DE TARTAR DE ATÚN ROJO
CEVICHE DE PESCADO DE ROCA
CREMA CATALANA DE FOIE
GYOZA DE CARABINERO Y HONGOS
TACO CRUJIENTE DE ATÚN PICANTE
SOPES DE COCHINITA PIBIL
SOPES DE VACA VIEJA
PATATA BRAVA
SALPICÓN DE BOGAVANTE
GILDA
BOCATA DE JAMÓN

2. Mejoras de los vinos

(Incremento 11 euros por persona)

TINTOS

(RIBERA DEL DUERO)
VIÑA PEDROSA
MONTECASTRO RESERVA
CEPA 21

(*RIOJA*)
PREDICADOR CRIANZA
IMPERIAL RESERVA
CONTINO RESERVA

(*BIERZO*)
MASSURIA

(*TORO*)
ALMIREZ

BLANCOS

JOSÉ PARIENTE (D.O. RUEDA)
PAZO SAN MAURO (D.O. RÍAS BAIXAS)

3. Mejoras de marisco

BANDEJA DE OSTRAS - INCREMENTO 20 € / PERSONA
BANDEJA DE GAMBA COCIDA - INCREMENTO 22 € / PERSONA
BANDEJA DE LANGOSTINO COCIDO - INCREMENTO 20 € / PERSONA

Como restaurante de Pescaderías Coruñesas, podemos ofrecerles cualquier tipo de marisco.
Si desean otro artículo, soliciten presupuesto.

MENÚ INFANTIL EVENTOS

(Menores de 12 años)

JAMÓN IBÉRICO
CROQUETAS DE JAMÓN
TORTILLA DE PATATA

MERLUZA DE ANZUELO A LA ROMANA Y PATATAS
Ó
HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS

TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO

AGUA
ZUMOS
REFRESCOS

48,00€ (IVA incluido)

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 20 % de la factura total. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarle la disponibilidad hasta ese momento.

CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago de la factura debe ser realizado al menos con cuatro días de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia.
En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad.

HORARIOS

La permanencia en los salones estará limitada a los siguientes horarios:
COMIDAS: Hasta las 18.30 Horas
CENAS: Hasta las 01.30 Horas

CAPACIDADES

Los eventos se organizarán por salones completos según disponibilidad. Mínimo 25 Personas. En caso de ser menos comensales deberán compartir el espacio.

CONSUMICIONES

Todas las consumiciones posteriores a las comidas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

EMAIL DE CONTACTO

Eventos@filandon.es