

GRUPOS

(de 10 a 25 personas)

MENÚ 1

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

ENSALADA DE TOMATE Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

CHISTORRA DE ARBIZU A LA PARRILLA

CHIPIRONES DE ANZUELO EN SU TINTA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

72,00€ (IVA incluido)

MENÚ 2

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

TOMATES SELECCIONADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

PIXÍN A LA PARRILLA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

77,00€ (IVA incluido)

MENÚ 3

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

ENSALADILLA RUSA DE BONITO EN ESCABECHE

SALPICÓN DE MARISCO

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

PIXÍN A LA PARRILLA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

83,00€ (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

CROQUETAS DE JAMÓN O CARABINERO

PATITAS DE PULPO DE ROCA A LA BRASA

PIXÍN A LA PARRILLA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

86,00€ (IVA incluido)

MENÚ 5

(Para compartir una ración para cada cuatro comensales)

JAMÓN IBÉRICO

ALMEJAS DE CARRIL A LA SARTÉN

AGUACATE A LA BRASA CON SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS

TARTAR DE ATÚN ROJO

PIXÍN A LA PARRILLA

Ó

CHULETA DE VACA VIEJA A LA PARRILLA

(a elegir en el momento de la comida)

POSTRE

(al contratar, elegir uno de la carta igual para todo el grupo)

97,00€ (IVA incluido)

SERVICIOS DE BEBIDAS

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

VINOS BLANCO

CUVÉE L~~H~~ARDY RAÚL PÉREZ (León)

VINOS TINTO

CUVÉE L~~H~~ARDY 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 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)

2. 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 GRUPOS

(Menores de 12 años)

CROQUETAS DE JAMÓN

MERLUZA DE ANZUELO A LA ROMANA Y PATATAS

Ó

HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS

HELADO

AGUA

ZUMOS

REFRESCOS

40,00€ (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. La mesa asignada y el comedor será siempre a criterio del restaurante según disponibilidad.

CONSUMICIONES

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

EMAIL DE CONTACTO

Eventos@filandon.es