

Diseñe su propio menú...

Desde el Gran Hotel Los Abetos le proponemos una amplia variedad de platos para que diseñe su propio menú de empresa y celebración.

En su elección, para completar el precio del cubierto, no se olvide de tener en cuenta el suplemento de bodega, que se encuentra al final de este dossier.

El departamento comercial del hotel se pone a su disposición para ofrecerle asesoramiento personalizado en la organización del evento.



Aperitivos en centro de mesa

Picoteo 1

Empanada casera
Croquetas cremosas
Tosta de lacón con queso de Arzúa
5,00 €

Picoteo 2

Zamburiñas
Tostas de jamón con queso de Arzúa
Empanada casera
6,50 €

Picoteo 3

Jamón ibérico bellota al corte
Tosta de foie micuit con cebolla al mençá
Gamba con hilo de patata
Brocheta de mozzarella y tomate cherry
12,00 €



Entrantes

Crema de espárragos con almendras tostadas

4,50€

Ensalada de navajas a la plancha con vinagreta de hortalizas

4,50€

Ensalada de brotes con queso de cabra y vinagreta de frutos secos

5,50€

Ensalada de perdiz escabechada con vinagreta de naranja

12,00€

Arroz cremoso de langostinos y trigueros (máximo 40 pax)

6,50€

Arroz cremoso de setas y ajetes (máximo 40 pax)

6,50€

Hojaldre con verduritas y gambones

5,50€

Pimientos del piquillo rellenos de centolla

5,50€

Salteado de verduras con langostinos

6,50€

Timbal de pulpo con ajada

11,00€

Vieiras a la gallega (2 piezas)

11,00€

Vieiras con hongos y puré de coliflor

12,00€

Gambones a la plancha

12,00€

Bogavante azul a la plancha (media pieza de 1kg)

39,00€



Segundos

Lomo de merluza al horno con patata asada, ajada y costra de almendra
15,00€

Lomo de merluza en salsa verde con almejas
14,00€

Dorada y verduritas en papillotte
12,00€

Rodaballo de ración al horno con patata panadera
12,50€

Lubina al horno con salsa de berberechos
17,50€

Codillo de cerdo con col rizada, setas y gratén de patata
11,00€

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con packchoy y patata asada
11,50€

Solomillo de ternera gallega a la parrilla con gratén de patata y atadito de trigueros y bacon
28,00€

Solomillo de ternera gallega con foie a la plancha, gratén de patata y hongos
30,00€

Entrecote de ternera gallega con patata panadera y tomate asado
14,50€

Jarrete de ternera gallega confitado con patata panadera y salsa de mención
10,00€

Jarrete de ternera gallega confitado con setas y gratén de patata
11,00€

Pescados salvajes

Lomo de lubina salvaje con vinagreta de jamón
Según mercado

Rodaballo salvaje a la plancha con tomate Concasse
Según mercado



Postres

Brownie con helado de vainilla

6,50€

Carpaccio de piña y helado de coco

5,50€

Tarta de Santiago con frutos rojos

5,50€

Tarta de trufa con helado de nata

6,50€

Tarta tatin manzana caramelo

6,50€

Semifrío de toffee

6,50€

Semifrío de frutas del bosque

6,50€

Pastel de frutas al ron jamaicano

5,50€

Milhojas de crema y nata

6,50€

Tiramisú con cacao amargo

5,50€



MENÚS
EVENTOS &
CELEBRACIONES

Bodega

Vino Blanco D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Valdeorras

3,00€

Vino Blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja o D.O. Ribera del Duero

Blanc de Blancs Brut D.O. Cava

6,00€

Todos los menús incluirán agua, pan y café

Precios IVA incluido



GRAN HOTEL LOS ABETOS
SANTIAGO DE COMPOSTELA