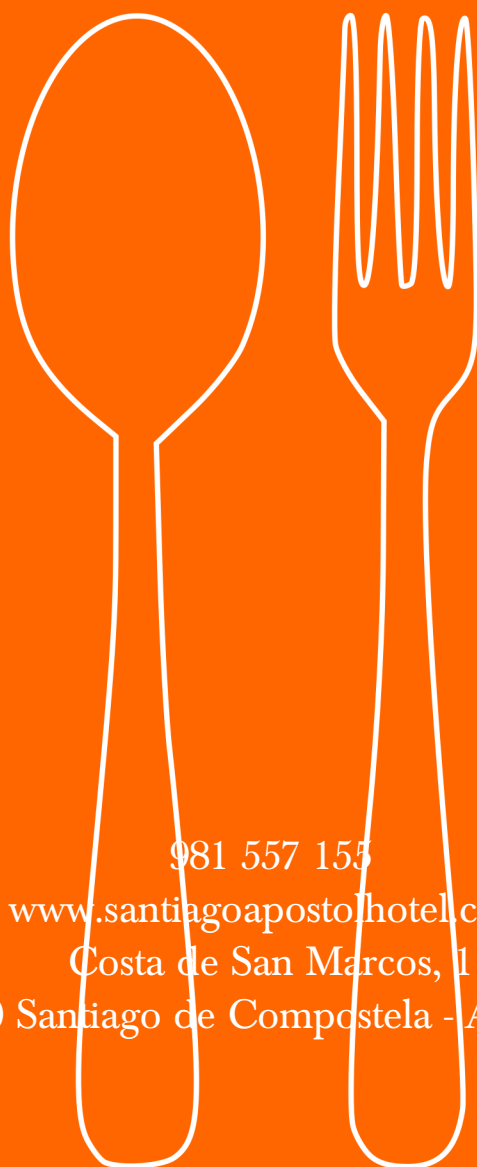




MENÚ DE EMPRESA



981 557 155
www.santiagoapostolhotel.com
Costa de San Marcos, 1
15820 Santiago de Compostela - A Coruña



MENÚ 1

Lascas de Lacón Estilo Santiago Apóstol
Taquitos d Empanada de la casa

Lomo de cerdo Asado con patata panadera

Flan casero de licor café con salsa de chocolate

BODEGA

Incluye:

Agua Mineral con o sin gas

Refresco o caña

Vino de la casa*

Café e Infusiones

* Una botella de vino por cada 3 comensales

**14 € por persona
IVA INCLUIDO**



MENÚ 2

Navajas a la plancha con aceite de perejil
Milhoja fresca de filloas

Jarrete de ternera gallega con sus verduritas de temporada

Brocheta de frutas con helado de vainilla

BODEGA

Incluye:

Agua Mineral con o sin gas

Refresco o caña

Vino de la casa*

Café e Infusiones

* Una botella de vino por cada 3 comensales

**18€ por persona
IVA INCLUIDO**



MENÚ 3

Pulpo de la ría a la plancha sobre cachelo

Empanada gallega a nuestro estilo

Rape en salsa verde con almejas

Canelones de queso con membrillo

BODEGA

Incluye:

Agua Mineral con o sin gas

Refresco o caña

Vino de la casa*

Café e Infusiones

* Una botella de vino por cada 3 comensales

**25 € por persona
IVA INCLUIDO**

www.santiagoapostolhotel.com



MENÚ 4

Zamburiñas en su concha a las 2 salsas
Almejas a la marinera

Entrecot de Ternera gallega a la plancha con patata gajo

Copa Santiago Apóstol

BODEGA

Incluye:

Agua Mineral con o sin gas

Refresco o caña

Vino de la casa*

Café e Infusiones

* Una botella de vino por cada 3 comensales

**30 € por persona
IVA INCLUIDO**



CONDICIONES DE RESERVA

Se establecerá el mismo menú para todos los comensales

El aperitivo y la bodega son complementos a mayores del menú pres^oentado.
Las alternativas de segundos platos sustituirán a los presentados en el menú

El precio de los suplementos se sumará al precio del menú por persona. Las botellas se sumarán al importe total de la factura del evento.

Política de cancelación: En caso de producirse variación a la baja del número de comensales, con una antelación inferior a 24 horas, se facturará el total del importe.

Y además otras opciones y complementos

Aperitivo: 2 tapitas a elegir* y una bebida - 2,5 € por persona

- Tempura de verduras
- Espadín de tortilla Española
- Empanada de nuestro obrador
- Chupito de melón con virutas de serrano
- Croquetitas caseras variadas
- Crujiente de langostino

Opciones *alternativas de segundos platos:*

- Chuletón de Lalín con su patata - 4€ por persona
- Guiso de pescado de la ría - 4 € por persona

Otros Suplementos extras:

Vieiras *unidad* gratinada al horno - —3€

Pulpo preparado estilo a Feira - —4€ por persona

Navajas a la plancha 150 gr —5€

Almejas a la marinera 100gr — 6€

Opciones y complementos de bodega:

Botella de Vino blanco D.O Albariño Villanueva 8,50 € por botella

Botella de Vino tinto D.O Rioja Pecado de Dioses 8,50 € por botella

Copa de cava- 2 € persona

Chupito - 2 € persona