

*Menús empresa 2025*



981 557 155  
[www.santiagoapostolhotel.com](http://www.santiagoapostolhotel.com)  
Costa de San Marcos, 1  
15820 Santiago de Compostela - A Coruña

## MENÚ 1

Cremoso de marisco con pimentón de la vera

\*\*\*\*\*

Lomos de cerdo asado con hongos al Jerez

\*\*\*\*\*

Mousse de Limón sobre crujiente de galleta

\*\*\*\*\*

### Bodega

D.O Ribeiro

D.O Rioja Crianza

Agua Mineral

*Precio por persona: **23 Euros***

## MENÚ 2

Ensalada crocante de pollo  
y vinagreta de mango

\*\*\*\*\*

Espaldilla de Ternera asada  
con cebollitas salseras

\*\*\*\*\*

Vasito de Tiramisú

\*\*\*\*\*

### Bodega

D.O Ribeiro

D.O Rioja Crianza

Agua Mineral

*Precio por persona: **25 Euros***

### MENÚ 3

Zamburiñas en su concha  
a las 2 salsas

\*\*\*\*\*

Jarrete de ternera estofado  
con atadito de espárragos trigueros

\*\*\*\*\*

Profiteroles con sopa  
de chocolate

\*\*\*\*\*

#### **Bodega**

D.O Ribeiro

D.O Rioja Crianza

Agua Mineral

*Precio por persona: **30 Euros***

### MENÚ 4

Crujiente de langostinos con salsa tártara

\*\*\*\*\*

Rodaballo a la plancha sobre timbal  
de calabacín y velouté de Ajetes

\*\*\*\*\*

Carrilleras de ternera con cremoso de  
patatas

\*\*\*\*\*

Cúpula de chocolate rellena de Helado

\*\*\*\*\*

#### **Bodega**

D.O Ribeiro

D.O Rioja Crianza

Agua Mineral

*Precio por persona: **40 Euros***





## *Mejora tu experiencia*

En 4M Hoteles sabemos que hay ocasiones en las que uno quiere deslumbrar especialmente a sus invitados, por eso te ofrecemos las siguientes opciones de mejora para tus menús:

### BODEGA:

Refrescos y cervezas \_\_\_\_\_ 2,5/pax

Copa de cava de bienvenida/sobremesa \_\_\_\_\_ 1.9/pax

D.O Rías Baixas. Albariño Villanueva \_\_\_\_\_ 2.2/pax

Pregunte por otras referencias.

D.O Ribeira Sacra. Heroico 100% Mencía \_\_\_\_\_ 2,1/pax

D.O Ribera del Duero. El Ilusionista \_\_\_\_\_ 2,6/pax

Pregunte por otras referencias.

Chupitos, crema de Orujo, Licor café, u orujo de hierbas \_\_\_\_\_ 1,9/pax

Queimada \_\_\_\_\_ 5 pax



## MENÚ:

### Aperitivo de bienvenida:

- Cóctel de la casa o Sangría \_\_\_\_\_ 2,0/pax
- + Croquetas caseras 4 uds/persona \_\_\_\_\_ + 2,0/pax
- + Empana gallega. 2 porciones/persona \_\_\_\_\_ + 3,0/pax
- + Arroz meloso. 2 canapés/persona \_\_\_\_\_ + 2,8/pax
- + Cucharita de salpicón 2uds /persona \_\_\_\_\_ + 1,8/pax
- + Minibrioche de chicharrones con queso de Arzúa \_\_\_\_\_ + 3,5/pax
- + Tortilla de patatas \_\_\_\_\_ + 2,5/pax
- + Tartaleta de hummus con pimentón de La Vera \_\_\_\_\_ + 1,8/pax
- Petit Fours (Degustación de una selección de postres de la casa) \_\_\_\_\_ 4,0/pax

## SALÓN:

Decoración floral \_\_\_\_\_ consultar precio



## *Condiciones de Reserva*

Se establecerá el mismo menú para todos los comensales. Mínimo : 12 personas

Posibles alérgenos o intolerancias alimentarias deben ser informados antes de la fecha del evento.

Para garantizar la reserva debe realizarse un depósito de 15% del importe total de la factura en el momento de efectuar la reserva.( este importe es no reembolsable).

15 días antes del evento : pago del 50%

Política de cancelación: En caso de producirse variación a la baja del número de comensales, con una antelación inferior a 48 horas, se facturará el total del importe.

**\*\*CANCELACIONES** con una antelación de 10 días se devolverá el total del importe abonado menos el depósito de garantía que es no reembolsable.