



MENÚS EJECUTIVOS

reservas@bocartefusion.com
+34 698 19 12 82

bocArte
fusión atlántica

Menú 1

Entrantes a compartir en mesa
Croquetas artesanas

Carpaccio de solomillo de vaca con requesón "As Neves" con vinagreta de tomate italiano y nueces
Tartar de salmón con cilantro, lima y aguacate

Carrilleras de vaca estofadas con espuma de piquillos y patata gratinada

Brownie de chocolate tibio con salsa de vainilla

Menú 2

Entrantes a compartir en mesa
Empanada artesana

Tosta de pan de cristal con jamón Ibérico y tomate escalivado

Pate de mejillones con totopos

Lomo de merluza a baja temperatura con salteado de moluscos y algas

Torrija caramelizada al ron con salsa de chocolate

Menú 3

Timbal de pulpo con patata rota y pimentón dulce

Solomillo de cerdo Ibérico asado con miel y mostaza, cintas de zanahoria y sal ahumada

Tarta de queso al horno con canela y dados de membrillo

Bodega aplicable a los 3 menús:

Blanco Albariño y Tinto Rioja
Agua, refrescos y cerveza
Café e infusiones
Chupitos de licores gallegos

35 €

Menú 4

Revuelto de lacón, verduras al horno y queso San Simón

Pescado de mercado con arroz cremoso de mejillones, algas y emulsión de ajo negro

(El pescado se concretara dos días antes del evento)

Cañitas de O Carballiño rellenas de crema de vainilla

Bodega (igual al resto de menús)

35 €

Menú 5

Ceviche de pescado del día con yuca y tamarindo
(El pescado se concretara dos días antes del evento)

Arroz seco de frutos del mar

Semifrío de queso de tetilla con salsa de frutos rojos y nueces garrapiñadas

Bodega (igual a el resto de menús)

38 €

Menú 6

Entrantes a compartir en mesa

Coca de verduras asadas con sardina ahumada y escamas de parmesano

Salteado oriental con fideos picantes y keropok frito

Croquetas artesanas

Taco de bonito a la plancha con sofrito de sésamo y ajos tiernos

Panna cotta de frutos rojos con salsa ligera de toffe

Bodega (igual a el resto de menús)

40 €

Menú 7

Entrantes a compartir en mesa

Selección de bocaditos

Foie gras mi-cuit con tostas de pan especiado
y mermelada de ciruela

Taco de costilla de vaca confitada con cremoso de
patata y verduras al wok

Nuestra versión del tiramisú

Bodega:

Vino blanco Albariño

Vino tinto Rioja

Agua, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Chupitos de licores gallegos

42 €

Menú 9

Entrantes a compartir en mesa

Centollo de importación

Tartar de vieiras con crema de tubérculos, plátano
frito y aceite cítrico

Solomillo de vaca a la parrilla con ragout de
verduras y espuma de patata avainillada

Variado de postres

Bodega:

Vino blanco Albariño

Vino tinto Rioja

Agua, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Chupitos de licores gallegos

52 €

Menú 8

Entrantes a compartir en mesa

Pulpo a la plancha con refrito de ajos tiernos, lima y soja

Carpaccio de solomillo de vaca con requesón "As Neves"
con vinagreta de tomate italiano y nueces

Langostinos, panko y emulsión de spirulina

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con arroz
cremoso de moluscos y aceite de ceniza de puerro

Tarta de tres chocolates con salsa de caramelo

Bodega:

Vino blanco Albariño

Vino tinto Rioja

Agua, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Chupitos de licores gallegos

46 €

Menú 10

Entrantes a compartir en mesa

Camarones al vapor

Navajas a la brasa con limón texturizado

Taco de cochinitillo confitado con verduras
salteadas y cereales, crema de apio nabo y jugo
de su cocción

Variado de postres

Bodega:

Vino blanco Albariño

Vino tinto Rioja

Agua, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Chupitos de licores gallegos

63 €

COMPLEMENTOS

Coctel previo (6 variedades)	9,00 €
Coctel previo (8 variedades)	12,00 €
Suplemento coctel jardín	3,00 €
Mesa de quesos	5,00 €
Brochetitas de frutas	2,50 €
Mini pastelería surtida	3,50 €
Bombones	2,50 €

Barra Libre (Min. 40 pax Adultos)

Primeras dos horas	12,00 €
Hora extra	6,00 €

Copas por consumo

Se facturan las horas de servicio y las bebidas consumidas. Los precios incluyen IVA.

Hora de servicio	25,00 €**
Copa estándar	4,00 €
Copa premium	8,00 €
Refresco o cerveza	2,00 €

**Precio por hora hasta 50 comensales

CONDICIONES

- Los precios son informativos, no incluyen IVA y son válidos para un mínimo de 25 comensales adultos (Otras cantidades consultar).

- No se permite la entrada de alimentos a nuestras instalaciones.

- La contratación de servicios externos tales como DJ, músicos, fotógrafos, animadores, etc. debe estar aprobada por El HOTEL.

- 5 días antes del evento EL CLIENTE notificará el número definitivo de comensales, siendo este el número mínimo a facturar.

- Forma de pago: 10% (mínimo 300 €) al firmar
90% 5 días antes del evento.

- Duración: A partir del café y/o chupitos los consumos serán cargados aparte, bien sea con modalidad de "Barra Libre" o "Copas por consumo".

LuscoFoodsco C.B - CIF. E-27785757

Hotel Pazo Los Escudos
Av. Atlántida 106, 36304 Vigo - Pontevedra