



MENÚS EVENTOS SOCIALES

reservas@bocartefusion.com

+34 698 19 12 82

bocArte
fusión atlántica

Menú 1

Gambones a la llama con coco, ají y ponzu

★★★★★

Carrillera de vaca estofada con piña, trufa y setas de temporada

★★★★★

Bizcocho de chocolate tibio con galleta oreo y helado de canela

Bodega:

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

43 €

Menú 2

Salpicón de rape, mejillones y langostinos con vinagreta de manzana y nueces

★★★★★

Taco de costilla de vaca al horno con patatas, cintas de trigueros y jugo de carne

★★★★★

Mousse de dos chocolates con sorbete de fresas

Bodega:

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

46 €

Menú 3

Entrantes a compartir en mesa

Pastel de marisco con tostas de pan de maíz y salsa de pimientos del piquillo

Selección de ibéricos con pan especial

Empanada de pulpo

★★★★★

Taco de cordero lechal al horno con polenta frita de menta y verduras en su jugo

★★★★★

Variado de postres

Bodega:

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

48 €

Menú 4

Entrantes a compartir en mesa

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate

Empanada de zamburiñas artesana

Pulpo estilo feira

★★★★★

Rodaballo relleno al horno, guiso de verduras con moluscos

★★★★★

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega:

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

52 €

Menú 5

Medio Bogavante a la plancha con emulsión de spirulina y wasabi

★★★★★

Taco de rape en sala de almejas con verduras ecológicas y sal de limón

★★★★★

Variado de postres

Bodega:

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

62 €

Menú 6

Ensalada tibia de mejillones, puerros confitados y vinagreta de tomate italiano

Zamburiñas a la plancha

Sorbete de limón y menta

Arroz con bogavante

Mouse de queso de Arzúa, mora y crujiente de almendra

Bodega:

Blanco Albariño, Tinto Rioja

Agua, refrescos y cerveza

Café e infusiones y Chupitos de licores gallegos

65 €

Menú 7

Cigalas Nº 2 al vapor con salsa de soja y sésamo

Langostinos a la plancha con aceite de lima

Solomillo a la brasa, espuma de setas asadas y patata al horno

Sorbete de limón y menta

Arroz con bogavante

Milhojas de crema con frutas y helado de canela

Bodega:

Blanco Albariño, Tinto Rioja

Agua, refrescos y cerveza

Café e infusiones y Chupitos de licores gallegos

68 €

Menú 8

Entrantes a compartir en mesa

Centollo de importación

Langostinos cocidos al laurel con salsa de soja y sesamo

Zamburiñas a la plancha con aceite de ajos tiernos

Solomillo de cerdo Ibérico al horno con patatas

a la crema y membrillo

Selección de postres artesanos

Bodega:

Blanco Albariño, Tinto Rioja

Agua, refrescos y cerveza

Café e infusiones y Chupitos de licores gallegos

64 €

Menú infantil

Plato mixto

ESCOGER 2-3

Pizza Margarita

Croquetas de jamón york y huevo

Calamares rebozados

Tortilla de patata

Empanada de Bonito

Empanada de jamón york y queso

Segundos

ESCOGER 1

Milanesa de ternera

Pechuga de pollo a la plancha

Lomo de merluza a la romana o a la plancha

Lasaña de carne con queso gratinado

Hamburguesa de ternera

Guarniciones

ESCOGER 1

Patatas fritas

Arroz al vapor

Verduras salteadas

Postres

ESCOGER 1

Tarta de galleta

Tarta de Chocolate

Fruta preparada

Helados

30 €

*Celebra los grandes momentos de tu vida,
en un espacio muy especial y
guarda los mejores recuerdos con nosotros...*

¡SERVICIO, CALIDAD Y PROFESIONALIDAD A TU DISPOSICIÓN!

COMPLEMENTOS

Coctel previo (6 variedades)	9,00 €	Barra Libre (Min. 40 pax Adultos)	
Coctel previo (8 variedades)	12,00 €	Primeras dos horas	12,00 €
Suplemento coctel jardín	3,00 €	Hora extra	6,00 €
Mesa de quesos	5,00 €	Copas por consumo	
Brochetitas de frutas	2,50 €	Se facturan las horas de servicio y las bebidas consumidas. Los precios incluyen IVA.	
Mini pastelería surtida	3,50 €	Hora de servicio	25,00 €**
Bombones	2,50 €	Copa estándar/Vinos	4,00 €
Tarta para el corte (Consulte variedad)	4,00 €	Copa premium	8,00 €
		Refresco/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.

En los exteriores los niños deben estar acompañados por un adulto, en el caso de grupos mayores a 10, es indispensable la contratación de animación.

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