



MERIENDAS

bocarte

fusión atlántica

reservas@bocartefusion.com +34 698 19 12 82

BODEGA DE TODAS
LAS MERIENDAS

Blanco Albariño y tinto Rioja
Agua, refrescos y cerveza
Café e infusiones
Chupitos

36€

Cies

Pulguitas de pan especial rellenas
con ibéricos y quesos

Montadito de salmón ahumado
con crema de queso y cebollino

Tartaleta rellena de cebolla dulce
y bonito confitado

Empanada artesana

Pate de queso azul de Prestes
con nueces y pan de maíz

Gambones fritos rebozados en
panko con salsa de soja y sésamo

Mini hamburguesas de solomillo
de ciervo con queso de Arzúa y
tomate italiano

Croquetas artesanas

Mini quiche de mejillones y algas
Ceviche de pescaditos con yuca
y tamarindo

Mini fajita de carrillera de vaca
con fabas de Lourenzá picantes

Mini brochetas de frutas

Bombones

32€

Pates

Montaditos de jamón ibérico con
pan de aceituna negra

Salpicón de pulpo con emulsión
de spirulina y wasabi

Empanada artesana

Pate de queso azul de Prestes
con nueces y pan de maíz

Gambones fritos rebozados en
panko con salsa de soja y sésamo

Montaditos de solomillo de cerdo
ibérico con queso fundente

Croquetas artesanas

Bocaditos de pollo especiado al
horno con panceta ibérica

Mini fajita de carrillera de vaca
con fabas de Lourenzá picantes

Mini pasteles

36€

Rodas

Empanada artesana

Jamón ibérico con tostitas de pan y
tomate escalivado

Salpicón de frutos del mar con
emulsión de spirulina

Tosta de hummus con cebolla frita
Bocaditos de pollo especiado al horno
con panceta ibérica

Gambones fritos rebozados en panko
con salsa de soja y sésamo

Mini quiche de mejillones y algas

Croquetas artesanas

Montaditos de solomillo de cerdo
ibérico con queso fundente

Brochetas de rape en tempura de algas

Tequeños

Milhojas de queso cremoso
con mermelada de mirabel y tostas

Mini pasteles

Bombones

34€

Deles

Vasito de salmorejo con cebolla frita

Montadito de pulpo en pan de algas con
wakame y sésamo

Salpicón de frutos del mar con verduras tiernas

Mini hamburguesas de solomillo de ciervo
con queso de Arzúa y tomate italiano

Mini arepa de roast beef y guacamole

Gambones fritos rebozados en panko
con salsa de soja y sésamo

Bocaditos de pollo especiado al horno
con panceta ibérica

Tempura de mejillones con emulsión de soja

Mini quiche de mejillones y algas

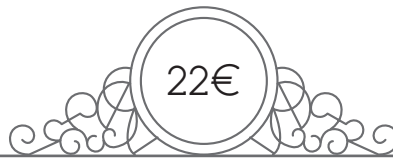
Croquetas artesanas

Tequeños

Mini pasteles



MERIENDAS



Menú infantil

OPCIÓN A

Pizza Margarita
Tortilla de patatas
Empanada de bonito
Croquetas de jamón
Mini perritos
Mini sándwich Nutella

OPCIÓN B

Empanada de bonito
Mini sándwich jamón y queso
Calamares rebozados
Mini hamburguesas
Mini sándwich Nutella
Nuggets de pollo

OPCIÓN C

Entrante

Pizza Margarita
Empanada de bonito
Croquetas de jamón

OPCIÓN D

Entrante

Empanadillas vegetales con sésamo
Pizza de verduras escalivadas
Salteado de pollo con cereales

Segundo

Milanesa de ternera
ó
Nuggets de pollo

Segundo

Albóndigas de tofu y seitan
ó
Merluza al vapor con patata tierna

Postre a elegir

Tarta de galleta, Tarta de chocolate, Helados ó Fruta preparada



COMPLEMENTOS

Brochetitas de frutas	2,50 €
Mini pastelería surtida	3,50 €
Bombones	2,50 €
Tarta para el corte (Consulte variedad)	4,00 €

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 o en su defecto 1 hora luego de servido el postre los consumos serán cargados aparte, bien sea con modalidad de "Barra Libre" o "Copas por consumo".

LuscoFoodscó C.B - CIF. E-27785757

Hotel Pazo Los Escudos

Av. Atlántida 106, 36304 Vigo - Pontevedra

bocArte

fusión atlántica

reservas@bocartefusion.com +34 698 19 12 82