



Suéñalo y déjanos crearlo.

Agradecer vuestro interés para celebrar cualquier ocasión con nosotros. Os ofrecemos varias propuestas de menús con productos de temporada de nuestra tierra, todos ellos adaptables a posibles modificaciones por vuestra parte. Esperamos que disfrutéis y compartáis tiempo con nosotros.

Las reservas tienen que hacerse con 24 horas de antelación , así garantizamos al cliente un producto fresco y con la máxima calidad.

MENÚ ABEGONDO

Compartimos en mesa

Pastel de cabracho con mermelada de piquillo y tostas
Tosta de Escalivada al horno de leña
Chacinería

* * *

Picantón al Jospet
Patatas y verduras asadas

* * *

POSTRE:
Tarta de la abuela
Con helado de nata y cobertura de chocolate

* * *

Cafés e infusiones
Chupito de orujos gallegos

Incluye: Bodega escogida por nuestro sumiller y pan.

PVP : 36.00 / invitado
(10% iva incluido)
(Mínimo 10 pax)

MENÚ BETANZOS

Entrantes para compartir

Tortilla al gusto o Tortilla de Betanzos
Pimientos de Padrón
Parrochitas fritas

* * *

Jarrete de ternera con patata deluxe y
pimientos asados

* * *

POSTRE:

Torrija con toffe y helado cremoso

* * *

Cafés e infusiones
Chupito de orujos gallegos

Incluye: Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.

PVP : 40.00 / invitado
(10% iva incluido)
(Mínimo 10 pax)

MENÚ MERA

Gazpacho de remolacha y fresones

* * *

**Ensalada fresca de quinoa, vegetales,
aguacate y frutos secos**

* * *

**Wok de verduras y fideos con sésamo y
salsa de soja**

* * *

POSTRE:

**Sopa de frutas con helado de cítricos y
verdura**

* * *

**Cafés e infusiones
Chupito de orujos gallegos**

**Incluye: Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.**

**PVP : 40.00 / invitado
(10% iva incluido)
(Mínimo 10 pax)**

MENÚ CAMBRE

Entrantes para compartir

Burrata con pesto rojo, piñones y tomate
Tempura de verduras

* * *

Arroz salvaje de verduras

* * *

POSTRE:

Crema lima-limón y frutos rojos

* * *

Cafés e infusiones

Chupito de orujos gallegos

Incluye: Bodega escogida por nuestro sumiller y pan.

PVP : 48.00 / invitado
(10% iva incluido)

***NOTA: Burrata sujeta a disponibilidad**

MENÚ CULLEREDO

**Ensalada templada de vieiras y lagostinos
Con vinagreta de choricero**

* * *

**Secreto de cerdo "Duroc" al Jospet
Patatas y verduras asadas**

* * *

**POSTRE:
Tarta de Queso
Con mermelada de frutos rojos y piñones**

* * *

**Cafés e infusiones
Chupito de orujos gallegos**

**Incluye: Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.**

**PVP : 42.00 / invitado
(10% iva incluido)
(Mínimo 10 pax)**

MENÚ PADERNE

Copa de Bienvenida
(pequeño ágape de ±20")

* * *

Escalivada al horno de leña
Con Ventresca de atún

* * *

Arroz campero con carne

* * *

POSTRE:

Brownie artesano de chocolate
Con helado de fresas y sopa de chocolate blanco

* * *

Cafés e infusiones
Chupito de orujos gallegos

Incluye: Bodega escogida por nuestro sumiller y pan.

PVP : 43.00 / invitado
(10% iva incluido)
(Mínimo 10 pax)

MENÚ OLEIROS

Esqueixada de bacalao con verduras al josper

Mejillones al josper

* * *

**Parrillada de carne: panceta, costilla, pollo picantón,
secreto, batata y chorizo acompañada de una
ensalada de tomate ecológico**

* * *

POSTRE:

Crema de lima-limón con frutos rojos

* * *

Cafés e infusiones

Chupito de orujos gallegos

Incluye: Bodega escogida por nuestro sumiller y pan.

PVP : 43.00 / invitado

(10% iva incluido)

(Mínimo 10 pax)

MENÚ PONTEDEUME

Tartar de zamburiñas, aguacate y mango

* * *

**Calamar asado con cebolla caramelizada,
arroz y mermelada de su tinta**

* * *

POSTRE:

Crema lima-limón y sus frutos rojos

* * *

**Cafés e infusiones
Chupito de orujos gallegos**

**Incluye: Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.**

**PVP : 46.00 / invitado
(10% iva incluido)
(Mínimo 10 pax)**

MENÚ MALPICA

Entrante para compartir

Zamburiñas al horno con crema de ajo suave y kikos

Croquetas cremosas de lacón con patata paja

Vasitos de ensalada de la huerta

* * *

Caldeirada mixta (pescado del día)

* * *

POSTRE:

Tulipa artesana con helado al gusto

* * *

Cafés e infusiones

Chupito de orujos gallegos

Incluye: Bodega escogida por nuestro sumiller y pan.

PVP : 48.00 / invitado

(10% iva incluido)

(Mínimo 10 pax)

MENÚ SADA

Entrantes para compartir

**Fritura de Parrochitas e la ría
Pimientos de Padrón**

Pastel de cabracho con mermelada de piquillo y sus tostas

* * *

Arroz meloso de rape y mariscos

* * *

POSTRE:

Tulipa artesana con helado al gusto

* * *

Cafés e infusiones

Chupito de orujos gallegos

Incluye: Bodega escogida por nuestro sumiller y pan.

PVP : 50.00 / invitado

(10% iva incluido)

(Mínimo 10 pax)

MENÚ BOIMORTO

Entrante para compartir

**Langostinos crujientes con mahonesa de Kinchie
Taqitos de salmón marinado y ahumado con
alcaparrones**

* * *

**Ensalada caprese
Solomillo de ternera con patata confitada y
atadillo de Trigueros**

* * *

POSTRE:

Tulipa artesana con helado al gusto

* * *

**Cafés e infusiones
Chupito de orujos gallegos**

**Incluye: Bodega escogida por nuestro sumiller y
pan.**

**PVP : 55.00 / invitado
(10% iva incluido)
(Mínimo 10 pax)**

MENÚ MUXÍA (MARISCADA)

Mariscada con productos fresco

* * *

POSTRE:

Torrija con toffe y helado cremoso

* * *

Cafés e infusiones

Chupito de orujos gallegos

**Incluye: Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.**

**PVP : Consultar
(10% iva incluido)
(Mínimo 10 pax)**

MENÚ NIÑOS

Croquetas

* * *

Calamares

* * *

Milanesa de pollo con patatas fritas

* * *

POSTRE:

Helado

PVP : 21.00 / invitado
(10% iva incluido)

LUPA EVENTOS

SUÉÑALO Y DÉJANOS CREARLO



Suéñalo y déjanos crearlo.

www.lupaeventos.es

