



PAZO DO RÍO

HOTEL | APARTAMENTOS
RESTAURANTE



MENÚS DE GRUPO OTOÑO/INVIERNO



GRUPOS A PARTIR DE 10 PERSONAS

Menú Pazo do Río

ENTRANTES

Croquetas cremosas
Pulpo a Feira
Mejillones a la brasa
Jamón Ibérico con picos de Jerez

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de ternera con patata deluxe y
pimientos asados

POSTRE

Torrija con toffe y helado
cremoso

BODEGA

Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.

Cafés e infusiones Chupito de
orujos gallegos

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

Menú Cocido Gallego

PRIMER PLATO

Sopa de cocido

PLATO PRINCIPAL

Costilla, Panceta, Cachucha, Lacón, Jarrete,
Oreja, chorizo, patatas, grelos.

POSTRE

Filloas y Orejas

BODEGA

Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.

Cafés e infusiones Chupito de
orujos gallegos

**PVP :35 (adulto) 15 (niños)/ invitado
(10% iva incluido) (Mínimo 10 pax)**

Menú Betanzos

COMPARTIMOS EN MESA

Tortilla de Betanzos
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Empanada artesana Gallega

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de ternera con patata
deluxe y pimientos asados

POSTRE

Leche frita

BODEGA

Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.

Cafés e infusiones Chupito de
orujos gallegos

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

Menú Culleredo

ENTRANTES

Ensalada templada de vieiras y lagostinos Con
vinagreta de choricerero

PLATO PRINCIPAL

Secreto de cerdo "Duroc" al
Josper Patatas y verduras asadas

POSTRE

Tarta de Queso Con mermelada
de frutos rojos y piñones

BODEGA

Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.

Cafés e infusiones Chupito de
orujos gallegos

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

Menú Sada

ENTRANTES

Empanada artesana de zamburiñas
Surtido de quesos D.O. Galicia
Pastel de cabracho con mermelada de piquillo

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de rape y mariscos

POSTRE

Flan de huevo casero con crema
de nata

BODEGA

Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.

Cafés e infusiones Chupito de
orujos gallegos

**PVP : 50.00 / invitado (10%
iva incluido) (Mínimo 10 pax)**

Menú Muxía

PLATO PRINCIPAL

Mariscada con productos frescos

POSTRE

Torrija con toffe y helado
cremoso

BODEGA

Bodega escogida por nuestro
sumiller y pan.

Cafés e infusiones Chupito de
orujos gallegos

**PVP : 70.00 / invitado (10%
iva incluido) (Mínimo 10 pax)**

Menú niños

ENTRANTES

Croquetas

Calamares

PLATO PRINCIPAL

Milanesa de pollo con patatas fritas

POSTRE

Helado

**PVP : 21.00 / invitado (10% iva
incluido)**

Contacto



PAZO DO RÍO

HOTEL | APARTAMENTOS
RESTAURANTE



HOTEL MONUMENTO
PAZO DO RÍO

Pazo do Río 16
15179 Montrove (Oleiros)

+34 981 63 75 12

pazodorío@lupaeventos.es

LUPA
EVENTOS

SUÉÑALO Y DÉJANOS CREARLO

LUPA EVENTOS

Pazo do Río 16
15179 Montrove (Oleiros)

+34 687 15 56 82

info@lupaeventos.es

