



PAZO DO TAMBRE

VÍVELO · SIÉNTELO · COMPÁRTELO

MENÚS PARA UNA CELEBRACIÓN TIPO CÓCTEL



CÓCTEL 1

APERITIVOS FRÍOS

Cortador de jamón

Bodeguilla de quesos: *Quesos curado y semicurado, San Simón, chupa chups de queso Arzúa con pistacho y mermelada de arándanos, queso brie frito con reducción de uvas negras.*

Cucharita de atún rojo macerado con naranja

Micuit de pato con manzana caramelizada

Nuestro paté de centolla con crema de piquillos

Taco de lacón

Empanada de millo

Mini cono de guacamole semi picante

Mini cono con salpicón de marisco

APERITIVOS CALIENTES

Variado de croquetas

Bolsitas de vieira con crema de marsico

Piruletas de langostino y brick crujiente

Brochetas de pulpo a la plancha

Brocheta de gambón con panko y soja

Brocheta de pollo agridulce con piña

Chupa chups de codorniz con crema de pimienta verde

Tataki de ternera

BUFFET DE POSTRES

Milhojas de crema con hojaldre caramelizado

Brochetas de fruta fresca

DIFERENTES OPCIONES DE MENÚ

Los menús que presentamos son orientativos.

Todos nuestros menús incluyen vinos a escoger en nuestra bodega, aguas, refrescos, cervezas y Martini.

Cava, cafés y licores en Stand.

NUESTRA BODEGA

Albariño Martín Códax

Albariño Pazo Villarei

Godello Crego & Monaguillo

Ribeiro Ramón do Casar

Alma Atlántica Blanco

Rioja Ramón Bilbao Crianza

Rioja Heraclio Alfaro Crianza

Rioja Azabache Crianza Magnum

Mencía Crego & Monaguillo

Cava o espumoso

CÓCTEL 2

APERITIVOS FRÍOS

Cortador de jamón

Mesa fría con sangría, té y limonada

Tartar de salmón marinado con aguacate

Ceviche de corvina con granada

Nuestro paté de centolla con crema de piquillos

Chupa chups de queso de Arzúa con pistacho y mermelada de arándanos

Mini cono de salpicón de marisco

APERITIVOS CALIENTES

Parrillada de bivalvos en vivo, con zamburiñas y navajas

Pulpeiro

Variado de croquetas

Almejas a la marinera

Taquitos de queso brie templado con salsa de uvas negras

Brocheta de gambón con panko y soja

Bombón de carne agridulce

Chupa chups de codorniz con crema de pimienta verde

Berberechos al vapor

BUFFET DE POSTRES

Bavaroise de pera & Parfait de maracuyá

Helados de sabores variados

*En bodega, otras opciones disponibles.

¡DISEÑEMOS VUESTRO MENÚ TIPO CÓCTEL!

APERITIVOS FRÍOS

Bombón de queso Arzúa con pistacho y mermelada de arándanos

Salmón marinado con queso crema

Ceviche de corvina sobre lima

Mejillón en escabeche de cítricos

Mejillón vinagreta

Mini cornete de salpicón de marisco

Atún rojo macerado con soja y lima

Empanadas artesanales

Taco de lacón

Crujiente Mi cuit de pato con manzana caramelizada

Paté centolla con crema de piquillos

Mini conos con guacamole semipicante

Tartar de salmón marinado y aguacate

Tabla de quesos nacionales

CÓRNER

Cortador de jamón

Pulpo “á Feira” con pulpeiro

Bodequilla de quesos con diferentes panes y acompañamientos

Rincón marineró

Mesa de empanadas

Córner beer

Parrilla de bivalvos

Coctelería

Mesa fría

POSTRES

Dúo de chocolates con su crujiente

Mousse de chocolate blanco con frutas

Milhojas de nata con frutas y hojaldre caramelizado

Cúpula de chocolate con lámina de oro

Parfait de maracuyá

Tarta de chocolate y crema sin gluten

Naked Cake con frutas del bosque

Bavaroise de pera

Helados artesanos de mil sabores

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiñas a la plancha

Navajas a la plancha

Pulpo “á feira”

Brocheta de pulpo a la brasa

Cucharita de pulpo con crema de boniato

Piruletas de gambón con panko y soja

Bolsitos de marisco

Mini Croquetas caseras

Piruletas de langostino y brick crujiente

Brochetas de chipirones a la plancha en su tinta

Taquitos de queso brie con salsa de uvas

Brocheta de pollo, piña y bacon

Gambón semiencurtido de cítricos

Chupa chups codorniz con crema de pimienta

Mini fajitas con costilla mechada

Tataki de ternera

Bombón de carne de vacuno agridulce



PAZO DO TAMBRE

VÍVELO · SIÉNTELO · COMPÁRTELO

Si necesitáis cualquier aclaración o duda sobre la información expuesta, no dudéis en poneros en contacto con nosotros.

TELÉFONO DE CONTACTO

981 837 903

HORARIO

De lunes a domingo
de 11:00 - 20:00

CORREO ELECTRÓNICO

info@pazodotambre.es

DIRECCIÓN

Lugar de Cando,
C/ Loureiro S/N CP: 15286
Serra de Outes, A Coruña

A 25 minutos de
Santiago de Compostela