



Menús Navidad Grupos 2019

Menú 1

Navajas a la plancha (200g)

Erizo de la Ría con su caviar

Vieira gratinada con gambón y velouté de mariscos

Solomillo de ternera a la plancha y mostaza de hierbas

Cúpula de chocolate blanco y crema de fruta de la pasión

Petit four navideño

Bodega

Vino blanco D.O. Rías Baixas Viña Sobreira

Vino tinto D.O. Ca. Rioja Viña Pomal

Precio 79€ por persona

A QUINTA DA AUGA

Menú 2

Gambón en brocheta y queso San Simón
Vieira asada, ravioli de setas y curry verde
Ensalada tibia de queso de cabra y piña salteada
Pinto de la Ría, guiso de verdinas y codium
Coulant de chocolate y helado de fresa
Petit four navideño

Bodega

Vino blanco D.O. Rías Baixas Viña Sobreira
Vino tinto D.O. Ca. Rioja Viña Pomal

Precio 55€ por persona

Menú 3

Croqueta de jamón ibérico en panko crujiente
Huevo ecológico de Vila de Cruces, alcachofa y gambón
Merluza del pincho con cremoso de guisantes
Jarrete lechal confitado con salsa de boletus eryngii
Cúpula de chocolate blanco y crema de fruta de la pasión
Petit four navideño

Bodega

Vino blanco D.O. Rías Baixas Viña Sobreira
Vino tinto D.O. Ca. Rioja Viña Pomal

Precio 50€ por persona

A QUINTA DA AUGA

Menú 4

Mejillón de la Ría ligeramente picante y alga crujiente
Crema de castañas de Galicia e hinojo bajo costra de hojaldre
Bacalao con emulsión de calabaza y guiso de ajetes
Costillar ibérico deshuesado y confitado, patata asada y coulis de manzana
Torrija caramelizada y helado de café
Petit four navideño

Bodega

Vino blanco D.O. Rías Baixas Viña Sobreira
Vino tinto D.O. Ca. Rioja Viña Pomal

Precio 46€ por persona

Suplementos -precio por persona-

Vinos blancos y tintos

Santiago Roma y Gorrebusto · 3€ ·
Terras Gauda y La Montesa · 6€ ·
Mar de Frades y Emilio Moro · 12€ ·

Vinos gallegos

O Casal Vendimia Seleccionada y O Mouro · 4€ ·

Espumosos

Cava Raimat Chardonnay · 3€ ·
Espumoso gallego Brinde Reserva · 4€ ·
Champagne Moët & Chandon · 9€ ·

A QUINTA DA AUGA

Todos nuestros menús incluyen

Cóctel de bienvenida navideño

Aguas, refrescos, cafés e infusiones

*La posibilidad de adaptar cada plato a las intolerancias
o necesidades del comensal*

Menús no disponibles 24, 25 y 31 de diciembre

Imprescindible reserva previa

IVA 10% incluido

Consulte las opciones de marisco que puede añadir a su menú

Barra Libre Primeras Marcas -2 horas-

Ginebra: Seagrams, Bombay Sapphire y Tónica Premium

Ron: Brugal, Bacardi, Bacardi Limón, Barceló

Whisky: Ballantines, White label

Vodka: Eristoff, Eristoff Black

Precio 12€ por persona

El precio de una hora extra es de 6€.

*La facturación de la barra libre será por el total de los asistentes adultos,
siendo de un mínimo de 50 personas.*

En eventos de mañana la duración máxima es hasta las 00:00 h y, en eventos de tarde, hasta las 05:00 h.

Su contratación y adición de hora extra deberá ser anterior al día del evento.

*Consulte con nuestro Equipo de Eventos otras opciones de barra libre, así
como la opción de configurar una cena-baile*

A QUINTA DA AUGA

Condiciones de reserva

Para la confirmación de reserva se solicita un 30% de anticipo en el momento de realizar la reserva y el 70% restante 3 semanas antes de la celebración calculado en base al número estimado de asistentes.

El menú seleccionado será común a todos los comensales.

La elección de menú debe ser confirmada al hotel al menos 10 días antes del evento.

Disponemos de menús alternativos para vegetarianos.

Cualquier alergia o intolerancia alimenticia ha de ser comunicada al hotel en el momento de la confirmación del menú.

El número de comensales debe ser confirmado al hotel 10 días antes del evento. Hasta 5 días se podrá corregir esta cifra dentro de un margen de un 10%. Este número será el mínimo a facturar y cualquier variación al alza deberá ser comunicada al hotel, quien lo autorizará en función de su capacidad (facturándose en este caso el número real de asistentes).



A QUINTA DA AUGA