



## *Menús Navidad 2022*

### *Menú 1*

Cóctel navideño

Croquetas de jamón en panko crujiente

Mousse de San Simón, huevo ecológico y crujiente ibérico

Taco de bacalao y pil-pil ligero de aromáticas

Carrillera de ternera y castaña gallega

Milhojas crujiente de mascarpone y fresas

• 50 € por persona •

### *Menú 2*

Cóctel navideño

Cecina de vaca gallega y oliva virgen

Aguacate, salmón marinado y salsa agridulce

Merluza del pincho al vapor y cremoso de guisantes

Costillar ibérico confitado y deshuesado

Tarta cremosa de chocolate y helado de avellanas

• 55 € por persona •



# A QUINTA DA AUGA

### *Menú 3*

Cóctel navideño  
Centolla de la Ría (400 gr)  
Merluza del pincho al vapor y cremoso de guisantes  
Jarrete de temera lacado y salsa de boletus  
Tarta crumble de limón y helado de yogurt búlgaro

· *Precio 68€ por persona* ·

### *Menú 4*

Cóctel navideño  
Centolla de la Ría (400 gr)  
Crema de calabaza bajo costra de hojaldre y sésamo  
Lubina salvaje a la plancha, patata rota y emulsión de piquillos  
Jarrete de temera lacado y salsa de boletus  
Milhojas crujiente de mascarpone y fresas

· *Precio 88€ por persona* ·

### *Todos nuestros menús incluyen:*

Vino blanco D.O. Rías Baixas Torre La Moreira  
Vino tinto D.O. Rioja Viña Pomal  
Cava – Raimat Reserva  
Aguas y refrescos  
Cafés



A QUINTA DA AUGA

### *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

Terras Gauda y O Mouro · 5€ ·

#### Espumosos

Espumoso gallego Brinde Reserva · 4€ ·  
Champagne Moet & Chandon · 9€ ·

### *Información adicional*

Posibilidad de adaptar cada plato a las necesidades de cada comensal

Menús no disponibles el 24 , 25 y 31 de diciembre

Disponemos de menús de gala

Imprescindible reserva previa

Menús a mesa completa

Precios por persona IVA 10% Incluido

Consulte las opciones de marisco que puede añadir a su menú

### *Barra Libre Primeras Marcas · 2 horas ·*

Ginebra: Seagrams, Beefeater 24 y Tónica Premium

Ron: Havana Club 7, Barceló

Whisky: Ballantines 10, Jameson

Vodka: Absolut

Precio 15€ por persona

- ❖ La facturación de la barra libre será por el total de los asistentes adultos, siendo de un mínimo de 50 personas.
- ❖ El precio de una hora extra es de 6€ por persona.
- ❖ Su contratación y adición de hora extra deberá ser anterior al día del evento.
- ❖ En eventos de mañana la duración máxima es hasta las 22:00 h y en eventos de tarde hasta las 03:00 h.
- ❖ 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