Telf: 91 358 96 69 | 617 833 256 | restagal2015@gmail.com

Menús de banquete concertado 2019

Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)

Menú nº 1

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez
Parrillada de verduras al aceite de romero
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de Padrón

Plato principal a elegir entre:

Entrecot de vaca gallega (275gr.) a la plancha con sal maldon y patatas panaderas
(Servido con salsa roquefort y pimienta aparte)
o
Lubina a la espalda con bilbaína de piquillos y cama de patatas panadera

Postre

Tarta a elegir sabor o Surtido de tartas y fruta preparada al centro de la mesa

Incluye pan, bebida incluida toda la comida/cena (aguas, cervezas, refrescos, vino blanco D.O. Albariño, vino tinto D.O. Ribera del Duero o Rioja), café y chupito.

P.V.P.: 27€ por persona IVA 10% INCLUIDO

Copas después de la comida/cena: desde 6,00€ combinado. Consultar marcas.
Precios válidos en horario de comida, en horario de cenas los precios se verán incermentados en +5€ por persona/menú.Mínimo a cobrar 12 personas,independientemente de los asistentes.
El pago será en efectivo o tarjeta. No se acepta el pago en cheques ni tarjetas de comida.

Más información y reservas:
David, teléfono 617833256 - restagal2015@gmail.com

¡¡ No te pierdas nuestras novedades y síguenos !!

Facebook Restaurante Galicia Las Tablas

Conoce nuestro menú diario en www.tumenuenlastablas.com y en su APP para móviles gratuita tumenuenlastablas

Parking gratuito concertado, 1 hora para nuestros clientes. WIFI gratuito
Animación infantil, todos los sábados y domingos de 15 a 17h.

Visítanos en... www.restaurantegalicialastablas.es

galicia restaurante Las Tablas

Telf: 91 358 96 69 | 617 833 256 | restagal2015@gmail.com

Menús de banquete concertado 2019

Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)

Menú nº 2

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez
Verduritas en tempura con gambas y reducción dulce de soja y miel
Calamares de anzuelo a la andaluza con patatas fritas y limón
Revuelto de morcilla con piñones y patatas paja

Plato principal a elegir entre:

Medallones de solomillo de cerdo ibérico a las 5 pimientas con patatas panaderas y pimientitos de Padrón

o

Cazuela de bacalao al pil pil con gulas y cachelos de patata

Postre

Tarta a elegir sabor o Surtido de tartas y fruta preparada al centro de la mesa

Incluye pan, bebida incluida toda la comida/cena (aguas, cervezas, refrescos, vino blanco D.O. Albariño, vino tinto D.O. Ribera del Duero o Rioja), café y chupito.

P.V.P.: 29€ por persona IVA 10% INCLUIDO

Copas después de la comida/cena: desde 6,00€ combinado. Consultar marcas.
Precios válidos en horario de comida, en horario de cenas los precios se verán incermentados en +5€ por persona/menú.Mínimo a cobrar 12 personas,independientemente de los asistentes.
El pago será en efectivo o tarjeta. No se acepta el pago en cheques ni tarjetas de comida.

Más información y reservas:
David, teléfono 617833256 - restagal2015@gmail.com

¡¡ No te pierdas nuestras novedades y síguenos !!

Facebook Restaurante Galicia Las Tablas

Conoce nuestro menú diario en www.tumenuenlastablas.com y en su APP para móviles gratuita tumenuenlastablas

Parking gratuito concertado, 1 hora para nuestros clientes. WIFI gratuito
Animación infantil, todos los sábados y domingos de 15 a 17h.

Visítanos en... www.restaurantegalicialastablas.es

galicia restaurante
Las Tablas

Telf: 91 358 96 69 | 617 833 256 | restagal2015@gmail.com

Menús de banquete concertado 2019

Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)

Menú nº 3

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez
Verduras frescas asadas al horno con salsa romesco
Gambones XL al horno con ajito y perejil al albariño (2 por pax)
Concha de vieira rellena de vieira, rape y gambas al gratén (1 por pax)

Plato principal a elegir entre:

Solomillo de ternera gallega a la plancha con sal maldon y patatas panaderas
(Servido con salsa roquefort y pimienta aparte)
o
Arroz con bogavante y frutos del mar
o
Cazuela de mero al Moet&Chandon con gulas, gambas y cachelos

Postre

Tarta a elegir sabor o Surtido de tartas y fruta preparada al centro de la mesa

Incluye pan, bebida incluida toda la comida/cena (aguas, cervezas, refrescos, vino blanco D.O. Albariño, vino tinto D.O. Ribera del Duero o Rioja), café y chupito.

P.V.P.: 33€ por persona IVA 10% INCLUIDO

Copas después de la comida/cena: desde 6,00€ combinado. Consultar marcas.
Precios válidos en horario de comida, en horario de cenas los precios se verán incermentados en +5€ por persona/menú.Mínimo a cobrar 12 personas,independientemente de los asistentes.
El pago será en efectivo o tarjeta. No se acepta el pago en cheques ni tarjetas de comida.

Más información y reservas:
David, teléfono 617833256 - restagal2015@gmail.com

¡¡ No te pierdas nuestras novedades y síguenos !!

Facebook Restaurante Galicia Las Tablas

Conoce nuestro menú diario en www.tumenuenlastablas.com y en su APP para móviles gratuita tumenuenlastablas

Parking gratuito concertado, 1 hora para nuestros clientes. WIFI gratuito
Animación infantil, todos los sábados y domingos de 15 a 17h.

Visítanos en... www.restaurantegalicialastablas.es

Telf: 91 358 96 69 | 617 833 256 | restagal2015@gmail.com

Menús de banquete concertado 2019

Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)

Menú nº 4

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez
Milhoja de verduras a la plancha con queso de cabra y mermelada de tomate casera
Gambones XL al horno con ajito y perejil al albariño (2 por pax)
Zamburiñas al albariño con ajito y perejil

Plato principal a elegir entre:

Solomillo de ternera gallega Wellington relleno y envuelto en hojaldre con salteado de trigueros y setas al ajillo

o

Arroz con bogavante y frutos del mar

o

Cazuela de merluza a la vasca con cachelos

Postre

Tarta a elegir sabor o Surtido de tartas y fruta preparada al centro de la mesa

Incluye pan, bebida incluida toda la comida/cena (aguas, cervezas, refrescos, vino blanco D.O. Albariño, vino tinto D.O. Ribera del Duero o Rioja), café y chupito.

P.V.P.: 36€ por persona IVA 10% INCLUIDO

Copas después de la comida/cena: desde 6,00€ combinado. Consultar marcas.
Precios válidos en horario de comida, en horario de cenas los precios se verán incrementados en +5€ por persona/menú.Mínimo a cobrar 12 personas,independientemente de los asistentes.
El pago será en efectivo o tarjeta. No se acepta el pago en cheques ni tarjetas de comida.

Más información y reservas:
David, teléfono 617833256 - restagal2015@gmail.com

¡¡ No te pierdas nuestras novedades y síguenos !! **Facebook Restaurante Galicia Las Tablas**

Conoce nuestro menú diario en www.tumenuenlastablas.com y en su APP para móviles gratuita tumenuenlastablas

Parking gratuito concertado, 1 hora para nuestros clientes. WIFI gratuito
Animación infantil, todos los sábados y domingos de 15 a 17h.

Visítanos en... www.restaurantegalicialastablas.es

galicia Restaurante Las Tablas

Telf: 91 358 96 69 | 617 833 256 | restagal2015@gmail.com

Menús de banquete concertado 2019

Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)

Menú nº 5

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez
Empanada casera de morcilla, piñones y pimientos del piquillo
Chipirones de la ría a la plancha con patatitas fritas y limón
Gambones XL al horno con ajito y perejil al albariño (2 por pax)

Plato principal a elegir entre:

Chuletón de vaca gallega a la plancha con sal maldon y patatas panaderas
(Servido con salsa roquefort y pimienta aparte)
o
Arroz con bogavante y frutos del mar
o
Lubina salvaje de Cedeira a la sal con cachelos de patata y ali oli

Postre

Tarta a elegir sabor o Surtido de tartas y fruta preparada al centro de la mesa

Incluye pan, bebida incluida toda la comida/cena (aguas, cervezas, refrescos, vino blanco D.O. Albariño, vino tinto D.O. Ribera del Duero o Rioja), café y chupito.

P.V.P.:39€ por persona IVA 10% INCLUIDO

Copas después de la comida/cena: desde 6,00€ combinado. Consultar marcas.
Precios válidos en horario de comida, en horario de cenas los precios se verán incermentados en +5€ por persona/menú.Mínimo a cobrar 12 personas,independientemente de los asistentes.
El pago será en efectivo o tarjeta. No se acepta el pago en cheques ni tarjetas de comida.

Más información y reservas:
David, teléfono 617833256 - restagal2015@gmail.com

¡¡ No te pierdas nuestras novedades y síguenos !! **Facebook Restaurante Galicia Las Tablas**

Conoce nuestro menú diario en www.tumenuenlastablas.com y en su APP para móviles gratuita tumenuenlastablas

Parking gratuito concertado, 1 hora para nuestros clientes. WIFI gratuito
Animación infantil, todos los sábados y domingos de 15 a 17h.

Visítanos en... www.restaurantegalicialastablas.es

Galicia Restaurante Las Tablas

Telf: 91 358 96 69 | 617 833 256 | restagal2015@gmail.com

Menús de banquete concertado 2019

Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)

Menú nº 6

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez

Degustación de langostinos, gambones, zamburiñas, mejillones de batea de O Grove y pulpo a la gallega

Plato principal a elegir entre:

Chuletón de vaca gallega (450/500gr) a la plancha con sal maldon y patatas panaderas

o

Solomillo de ternera gallega (200gr) a la plancha con sal maldon y patatas panaderas (Servido con salsa roquefort y pimienta aparte)

o

Arroz con bogavante y frutos del mar

o

Cazuela de merluza a la vasca con cachelos

o

Lubina salvaje de Cedeira a la sal con cachelos de patata y ali oli

Postre

Tarta a elegir sabor o Surtido de tartas y fruta preparada al centro de la mesa

Incluye pan, bebida incluida toda la comida/cena (aguas, cervezas, refrescos, vino blanco D.O. Albariño, vino tinto D.O. Ribera del Duero o Rioja), café y chupito.

P.V.P.: 42€ por persona IVA 10% INCLUIDO

Copas después de la comida/cena: desde 6,00€ combinado. Consultar marcas.
Precios válidos en horario de comida, en horario de cenas los precios se verán incrementados en +5€ por persona/menú.Mínimo a cobrar 12 personas,independientemente de los asistentes.
El pago será en efectivo o tarjeta. No se acepta el pago en cheques ni tarjetas de comida.

Más información y reservas:
David, teléfono 617833256 - restagal2015@gmail.com

¡¡ No te pierdas nuestras novedades y síguenos !!

Facebook Restaurante Galicia Las Tablas

Conoce nuestro menú diario en www.tumenuenlastablas.com y en su APP para móviles gratuita tumenuenlastablas

Parking gratuito concertado, 1 hora para nuestros clientes. WIFI gratuito
Animación infantil, todos los sábados y domingos de 15 a 17h.

Visítanos en... www.restaurantegalicialastablas.es

Telf: 91 358 96 69 | 617 833 256 | restagal2015@gmail.com

Menús de banquete concertado 2019

Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)

Menú nº 7

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez
Empanada casera de morcilla, piñones y pimientos del piquillo
Habitas baby saletadas con jamón ibérico y foie con huevo escalfado a la trufa
Tomate de huerta ecológico con ventresca de atún, cebolleta, sal rosa del Himalaya y aceite de oliva virgen

Plato principal a elegir entre:

Cordero lechal asado a la sepulvedana con patatas panaderas
o
Cochinillo lechal asado al estilo tradicional con patatas panaderas
o
Arroz con bogavante y frutos del mar
o
Cazuela de merluza a la vasca con cachelos

Postre

Tarta a elegir sabor o Surtido de tartas y fruta preparada al centro de la mesa

Incluye pan, bebida incluida toda la comida/cena (aguas, cervezas, refrescos, vino blanco D.O. Albariño, vino tinto D.O. Ribera del Duero o Rioja), café y chupito.

P.V.P.: 49€ por persona IVA 10% INCLUIDO ***Asado, elección con antelación**

Copas después de la comida/cena: desde 6,00€ combinado. Consultar marcas.
Precios válidos en horario de comida, en horario de cenas los precios se verán incermentados en +5€ por persona/menú.Mínimo a cobrar 12 personas,independientemente de los asistentes.
El pago será en efectivo o tarjeta. No se acepta el pago en cheques ni tarjetas de comida.

Más información y reservas:
David, teléfono 617833256 - restagal2015@gmail.com

¡¡ No te pierdas nuestras novedades y síguenos !! **Facebook Restaurante Galicia Las Tablas**

Conoce nuestro menú diario en www.tumenuenlastablas.com y en su APP para móviles gratuita tumenuenlastablas

Parking gratuito concertado, 1 hora para nuestros clientes. WIFI gratuito
Animación infantil, todos los sábados y domingos de 15 a 17h.

Visítanos en... www.restaurantegalicialastablas.es

Menú Infantil básico (a elegir entre...)

Pasta a la boloñesa
Arroz a la cubana
Hamburguesa de carne completa con patatas
San jacobos caseros de york y queso con patatas
Nuggets de pollo con patatas fritas
Pechuga de pollo villaroy con patatas
Filete de ternera con patatas y huevo frito
Pechuga de pollo con patatas y huevo frito

Y de postre...

Helados variados
Flan / Arroz con leche / Crema de yogurt
Tarta de queso o postre de la abuela
Fruta del día
Natillas caseras con galleta

Oferta válida únicamente para niños hasta 8 años. La empresa se reserva el derecho de anulación del menú. Incluye una bebida, pan y postre **10€**

El menú NO se puede compartir. Lo no consumido en el menú, no se descuenta. Es una oferta conjunta.
* Animación infantil todos los sábados y domingos de 15:00 a 17:00h., la empresa se reserva el derecho de anulación sin previo aviso.
La bebida incluida en el menú infantil consiste en 1 consumición entre agua, refresco o zumo.

SI TIENE DUDAS CONSULTE CON LA DIRECCIÓN

SIN GLUTEN
Apto para celiacos

Sin gluten, se lo podemos preparar para celiacos previo aviso,
y los demás,en la medida de lo posible,intentaremos adaptarlos

Todos nuestros platos pueden contener trazas de los 14 alérgenos
por contaminación cruzada y/o aérea.
Consulte al personal si tiene alergia/intolerancia a algún alimento

Precios IVA 10% incluido

Menú Infantil Especial Celebración

Primer plato

Surtido de ensaladilla rusa, entremeses ibéricos, croquetas y pizza

Plato principal

Chuletillas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas

o

Escalope de pollo con patatas fritas

o

Entrecot de lomo bajo a la plancha con patatas fritas

o

Daditos de merluza a la romana con mahonesa y patatas fritas

Y de postre…

Helados variados

Flan / Arroz con leche / Crema de yogurt

Tarta de queso o postre de la abuela

Fruta del día

Natillas caseras con galleta

Oferta válida únicamente para niños hasta 12 años. La empresa se reserva el derecho de anulación del menú. **Incluye toda la bebida, pan y postre** **20€**

El menú NO se puede compartir. Lo no consumido en el menú, no se descuenta. Es una oferta conjunta.

* Animación infantil todos los sábados y domingos de 15:00 a 17:00h., la empresa se reserva el derecho de anulación sin previo aviso.

SI TIENE DUDAS CONSULTE CON LA DIRECCIÓN

SIN GLUTEN
Apto para celiacos

Sin gluten, se lo podemos preparar para celíacos previo aviso,
y los demás,en la medida de lo posible,intentaremos adaptarlos

Todos nuestros platos pueden contener trazas de los 14 alérgenos por contaminación cruzada y/o aérea.
Consulte al personal si tiene alergia/intolerancia a algún alimento

Precios IVA 10% incluido