

## Menús de Banquete concertado 2020

*Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)*

### Menú n° 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 Maldón y patatas panaderas*

*(Servido con salsa roquefort y pimienta aparte)*

o

*Lubina a la espalda con bilbatna 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.**

**Precio; 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](http://www.tumenuenlastablas.com)  
y en su APP para móviles gratuita [tumenuenlastablas](http://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](http://www.restaurantegalicialastablas.es)**

## Menús de Banquete concertado 2020

*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 pimientos con patatas panaderas  
y pimentitos 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.**

**Precio; 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](http://www.tumenuenlastablas.com)  
y en su APP para móviles gratuita [tumenuenlastablas](http://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](http://www.restaurantegalicialastablas.es)**

## Menús de Banquete concertado 2020

*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 maldón y patatas panaderas*

*(Servido con salsa roquefort y pimienta aparte)*

o

*Arroz con bogavante y frutos del mar*

o

*Cazuela de mero al Moët & 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.**

**Precio: 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](http://www.tumenuenlastablas.com)  
y en su APP para móviles gratuita [tumenuenlastablas](http://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](http://www.restaurantegalicialastablas.es)**

## Menús de Banquete concertado 2020

*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.**  
**Precio; 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](mailto:restagal2015@gmail.com)**

No te pierdas  
nuestras novedades  
y síguenos !!



**Facebook Restaurante Galicia Las Tablas**



**Conoce nuestro menú diario en [www.tumenuenlastablas.com](http://www.tumenuenlastablas.com)  
y en su APP para móviles gratuita [tumenuenlastablas](http://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](http://www.restaurantegalicialastablas.es)**

## Menús de Banquete concertado 2020

*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 alioli*

#### 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.  
Precio; 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](http://www.tumenuenlastablas.com)  
y en su APP para móviles gratuita [tumenuenlastablas](http://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](http://www.restaurantegalicialastablas.es)**

## Menús de Banquete concertado 2020

*Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)*

### Menú n° 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.**

**Precio; 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](http://www.tumenuenlastablas.com)  
y en su APP para móviles gratuita [tumenuenlastablas](http://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](http://www.restaurantegalicialastablas.es)**

## Menús de Banquete concertado 2020

*Aperitivo de bienvenida (bebida a la recepción)*

### Menú n° 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.**

**Precio: 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](http://www.tumenuenlastablas.com)  
y en su APP para móviles gratuita [tumenuenlastablas](http://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](http://www.restaurantegalicialastablas.es)**













