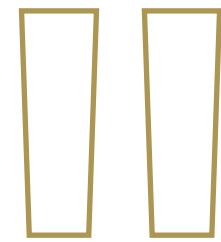


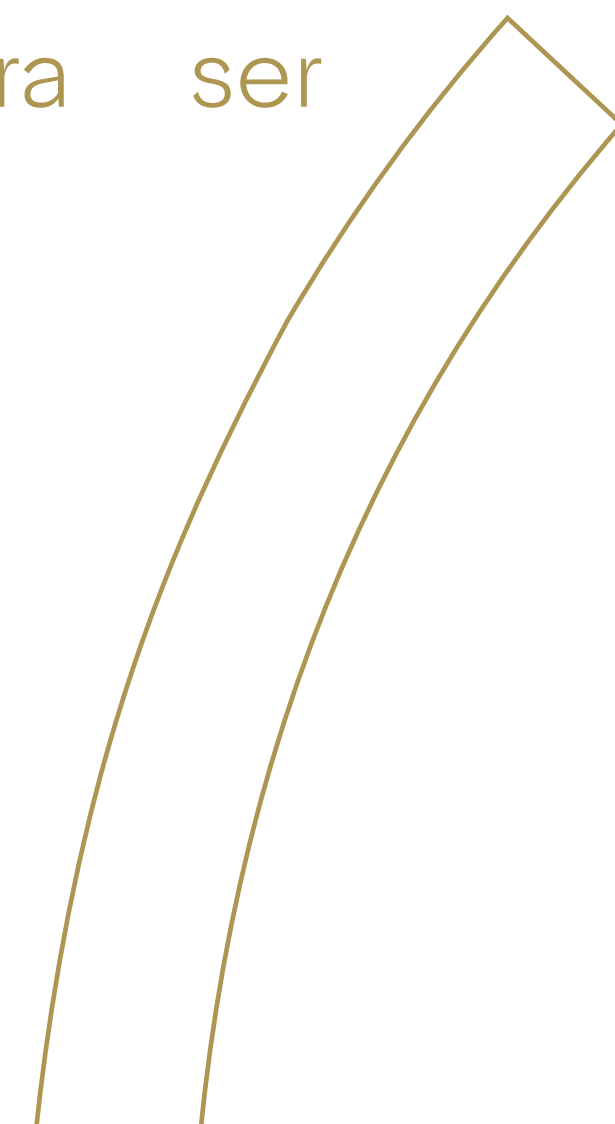
PEPE VIEIRA

EVENTOS



Os nosos eventos caracterízanse pola súa orixinalidade, o coidado nos detalles e a excelencia no servizo. Queremos que gocedes do voso día e deixédelo todo nas nosas mans.

Creamos experiencias únicas para ser recordadas no tempo



A NOSA COCIÑA



Está recoñecida con **2 Estrelas Michelin**, a **Estrela verde Michelin** e **2 Soles Repsol**.

Os nosos menús permiten aos comensais descubrir Galicia e os seus sabores a través dunha cociña de altísimo nivel, que vai máis aló do puramente culinario, creando unha experiencia única e irrepetible a través dos nosos pratos.

PEPE VIEIRA

< 00&

MENÚS



MENÚ 1

APERITIVOS

Croqueta cremosa de queixo Stilton

Lagostino frito e picante con po de boletus

Taco de carne ó caldeiro á chama con coandro e menta

Empanadilla crocante de tenreira, tetilla fundente e salsa de piparras

Gyoza de allo porro e lagostinos, salsa teriyaki e po de algas

Mexillóns ao vapor con curry verde, coandro e menta

PRATOS

Ensalada de xurelo confeitado en escabeche de verduras asadas e xelea de pementos

Carrillera crumble de castaña e perifollos, puré de fiúncho e mollo de herbas

DOCE

Torta de Santiago: suave pastel de améndoa, semilíquido con crema agre e pel de lima

Cafés e petit fours

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

84,00€ + 10% IVE

PRECIO POR PERSOA

Non inclue canon do espacio

MENÚ 2

APERITIVOS

Croqueta cremosa de queixo Stilton

Lagostino frito e picante con po de boletus

Taco de carne ó caldeiro á chama con coandro e menta

Empanadilla crocante de tenreira, tetilla fundente e salsa de piparras

Gyoza de allo porro e lagostinos, salsa teriyaki e po de algas

Mexillóns ao vapor con curry verde, coandro e menta

PRATOS

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, pel de porco frita e touciño ibérico

Pescada do Pincho, o seu caldo curto, cachelos, chícharos tenros e a nosa tradicional allada

DOCE

Torta crocante de mazá feita ao momento con xelea de reineta asada e leite aromatizado de vainilla

Cafés e petit fours

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

95,00€ + 10% IVE

PRECIO POR PERSOA

Non inclue canon do espacio





MENÚ 3

APERITIVOS

Croqueta cremosa de queixo Stilton

Lagostino frito e picante con po de boletus

Taco de carne ó caldeiro á chama con coandro e menta

Empanadilla crocante de tenreira, tetilla fundente e salsa de piparras

Gyoza de allo porro e lagostinos, salsa teriyaki e po de algas

Mexillóns ao vapor con curry verde, coandro e menta

PRATOS

Bogavante, salpicón das súas pinzas, aderezo cítrico, talos e flores de tempada

Solombo de vaca vella xusto asado, puré cremoso de pataca e xema de ovo

DOCE

Milfolla de follado crocante con crema fresca de leite e vainilla de Tahití

Cafés e petit fours

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

106,00€ + 10% IVE

PRECIO POR PERSOA

Non inclue canon do espacio

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS

Croqueta cremosa de queixo Stilton

Lagostino frito e picante con po de boletus

Taco de carne ó caldeiro á chama con coandro e menta

Empanadilla crocante de tenreira, tetilla fundente e salsa de piparras

Gyoza de allo porro e lagostinos, salsa teriyaki e po de algas

Mexillóns ao vapor con curry verde, coandro e menta

PRATOS

Solombo de tenreira con patacas fritas

DOCE

Xeado

45,00€ + 10% IVE

PRECIO POR NENO

Non inclue canon do espacio



Ofrecémosvos a
continuación unha guía
de todos os nosos
pratos (peixes, carnes,
sobremesas) para que
poidades elaborar un
menú personalizado

100% VOSO



MENÚ A MEDIDA

Personaliza o teu menú

Configura o teu menú personalizado con aperitivos extra, engadindo algunha das nosas experiencias gastronómicas e seleccionando calquera dos nosos pratos.

APERITIVOS EXTRA

Sashimi de robaliza en escabeche de froitas de óso, piparras e cebolas encurtidas

Zamburiña asada con yuzu e salsa de pementos de Padrón

Espetada de pito asado ao carbón con salsa yakitori

Gilda de bocareu, oliva e piparra

Filloa de remolacha, steak tartar e follas frescas

Cogollo tenro, roast beef con encurtidos e pesto

Dumpling de costela barbacoa, cítricos e coiro de porco

Sardiña afumada en allobranco de castaña

Consultade suplemento





EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PREZO POR PERSOA
IVE 10% non incluído

CHARCUTERÍA DELICATESSEN **+6,50€**

Xamón Ibérico de Landra D.O. Guijuelo cos nosos pans aderezados e o seu cortador

Cecina de León con concasé de tomate e pementa dos mundos

Salchichón cular á pementa

Lombo Ibérico

POLBO Á FEIRA COCIÑADO POR UNHA POLBEIRA **+8,00€**

*Mínimo 100 persoas.
Consultade para un número menor.*

PEIXES DO HÓRREO **+11,00€**

Robaliza, xurelo, xarda, bonito curados e afumados

*Mínimo 100 persoas.
Consultade para un número menor.*

SHOW COOKING DE PAELLA **+5,50€**

OYSTER BAR **+12,00€**

Ostras + champagne



FORNO KAMADO DE BIVALVOS
+7,00€

MESA DE QUEIXOS
+6,00€

MESA DAS NOSAS EMPANADAS
TRADICIONAIS DE MILO E TRIGO
+4,50€

MESA MEXICANA
+5,50€

Tacos de cochinita Pibil (pico de galo, frijoles negros refritos)

Tacos de costela de porco “carnitas” (guacamole, salsa vermella, mole)

Tacode polo (jalapeños, crema ácida, guacamole, queixo, coandro, salsa vermella)

Sincronizadas (tortilla de trigo, lacón, queixo tetilla)

Totopos

VARIADO DE DUMPLINGS
+3,00€

MESA YAKITORI
+3,50€

Yakitori vexetal con salsa hoisin e sésamo

Yakitori de porco con porro confitado e salsa de ostra

Yakitori de vaca e shitake con salsa de mostaza antiga

MESA YAKITORI VEGANA
+3,50€

Yakitori de berenxena, aguacate, porro caramelizado, mollo cortado, acedo e picante

Yakitori de tofu mariñado, shitake, tomate, aderezo de tomate seco, piñóns e albáfega

Yakitori de cherrys, cabaciña, pementos asados nun aderezo de froitas de óso e curry

BARRA DE CÓCTELES
+6,00€

MESA DE VERMÚ
+5,00€

TODOS OS PRATOS

PARA COMEZAR...

Sardiña afumada, tomate pasificado e allo branco de castañas

Ensalada de xurelo confeitado en escabeche de verduras asadas e xelea de pementos

Lumbrigante nun escabeche aromático de espárrago branco, tomate seco e trazo cortado de oliva negra

Lumbrigante, salpicón das súas pinzas, aderezo cítrico, talos e flores de tempada

Lumbrigante nun arroz meloso e alioli de allo negro

Lumbrigante nun Bloody Mery de tomates asados, allos encurtidos e follas tenras e crocantes

Lumbrigante asado con vinagreta de follas dos cóengos e pel de lima

Lumbrigante asado, con salsa cítrica, costela ibérica crocante e menta

Arroz de cigala asada, salpicón da súa cabeza e follas frescas aderezadas

Vieiras nun mollo aromático de coco e azafrán en caldeirada

Vieiras lañadas, ajoblanco, brotes, coandro, tempura lixeiramente picante e aceite de oliva

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, pel de porco frita e touciño ibérico

Roast beef de vaca, emulsión de verduras asadas lixeiramente picante, albáfega e galmesano

DA TERRA...

Carrillera crumble de castaña e perifollos, puré de fiúncho e mollo de herbas

Peza melosa de tenreira glaseada con nube de pamesano, alfábega e tetilla á mostaza

Lombo de vaca, berexena á chama con mollo de tuétanos e mostaza

Solombo de vaca vella, cinza de allo porro, puré de batata e remolacha

Solombo de vaca vella xusto asado, puré cremoso de pataca e xema de ovo

Peza de porco ibérico asado con hortelá, pataca esmagada con pemento e concentrado do seu mollo cortado

Paletilla de cordeiro cociñada lentamente ao forno aromatizado con follas de tomiño e romeu, patacas novas, allos confeitados e trigueros

Capón de Villalba en arroz cremoso con emulsión do seu mollo asado e follas tenras

Nun canelón, tenreira e cogomelos, crema untuosa de queixo Galmesán e trufa, escarolas e berros aderezados

DO MAR...

Robaliza nun mollo das súas espiñas, pataca, allo e pirixel

Robaliza asada, tomate pasificado e mollo de verduras asadas ao carbón

Robaliza pil-pil de yuzu e padróns

Rodaballo asado, manteiga de herbas, cogollo tenro e alioli de allo asado

Paupettes de linguado, beurne blanc, pataca aceda e escarolas

Pescada do Pincho, o seu caldo curto, cachelos, chícharos tenros e nosa tradicional allada

Rape asado cunha suave caldeirada das súas espiñas á brasa

DOCES...

Amorodos, cereixas e mentas frescas con infusión do seu zume e xeado de iogurt cremoso

Cremoso de froita da paixón, iogurt, aceite de oliva arbequina e mestura de pementas aromáticas

Biscoito quente de chocolate fluído con vainilla e azucre lixeiramente especiado

Torta crocante de mazá feita ao momento con xelea de reineta asada e leite aromatizado de vainilla

Cremoso de requieixo, crumble de améndoa, mentas e frambuesas

Milfolla de follado crocante con crema fresca de leite e vainilla de Tahití

Torta cremosa de chocolate, nata fresca e vainilla

Torta de Santiago: suave pastel de améndoa, semilíquido con crema agre e pel de lima

OS NÓSOS MENÚS INCLUEN

DECORACIÓN NA MESA

Creemos que todo ten que ir acorde, por iso propoñémosvos unha decoración elegante e sinxela para que todo encaixe no voso evento..

PAPELERÍA

Para facer aínda máis inesquecible a data, cada invitado terá unha minuta do menú servido



ESPINO



PAZO DA BUZACA

Un lugar máxico, auténtico e con personalidade de seu que converterá o teu evento nun recordo inolvidable.

Unha viaxe no tempo en pleno corazón de Galicia
Unha casa solariega construída para a familia Varela no século XVI que respecta totalmente a súa estrutura orixinal.

Rodeada de 40.000 impresionantes metros cadrados con xardíns, horta, pombal, torre, capela, dous hórreos e maxestuosas árbores centenarias.

Situado en Moraña (Pontevedra) nun lugar estratéxico, a tan só 25 minutos de Pontevedra, 30 minutos de Vilagarcía de Arousa e 45 minutos de Vigo e de Santiago de Compostela.



CONTACTO

eventos@pepevieira.com

986 235 342

www.pazodabuzaca.com