

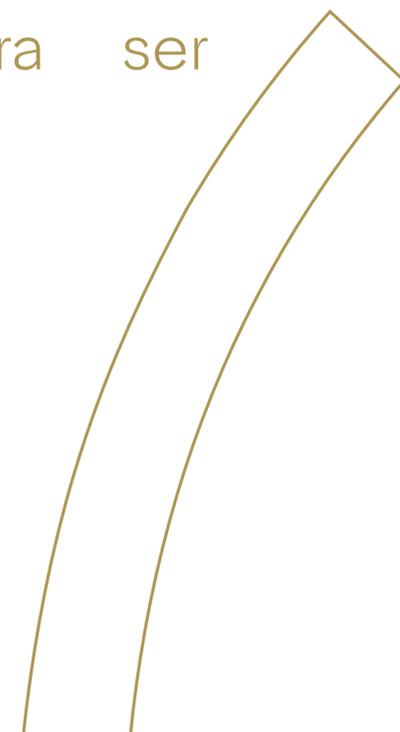
PEPE VIEIRA

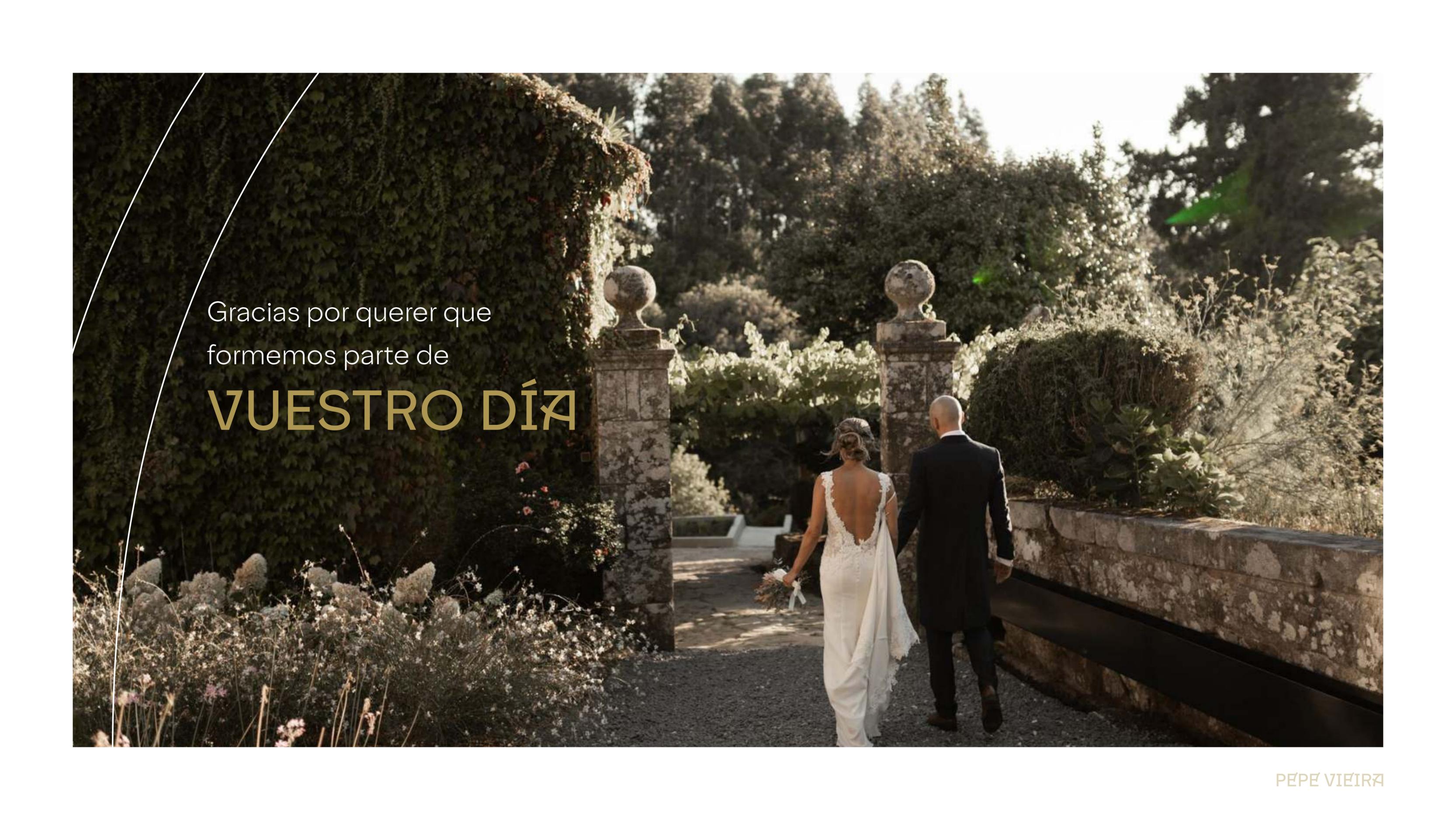
EVENTOS



Nuestros eventos se caracterizan por su originalidad, siendo siempre especiales y pensados para asegurar la diversión de las personas invitadas.

Creamos experiencias únicas para ser recordadas en el tiempo.



A photograph of a bride and groom walking away from the camera through a stone archway in a garden. The bride is wearing a white lace wedding dress with a low back and is holding a bouquet. The groom is wearing a dark suit. The archway is made of stone and has two pillars topped with spherical ornaments. The garden is lush with greenery and flowers. The lighting is warm, suggesting late afternoon or early morning. A white curved line is on the left side of the image.

Gracias por querer que
formemos parte de

VUESTRO DÍA

NUESTRA COCINA



Está reconocida con **2 Estrellas Michelin**, la **Estrella verde Michelin** y **2 Soles Repsol**.

Nuestros menús permiten a los comensales descubrir Galicia y sus sabores a través de una cocina de altísimo nivel, que va más allá de lo puramente culinario creando una experiencia única e irrepetible a través de nuestros platos.

ELFOUNDO



Todo el equipo de Pepe
Vieira estará en cada
momento a vuestra entera
disposición para elaborar

EL MENÚ PERFECTO





FOOD MARKET



APERITIVOS

Incluidos en todos los menús

Langostino frito y picante con polvo de boletus

Buñelo de bacalao con emulsión de verduras escalibadas

Gyoza de puerro y langostinos, salsa teriyaki y polvo de algas

Sashimi de lubina en escabeche de frutas de hueso, piparras y cebollas encurtidas

Zamburiña asada con yuzu y salsa de pimientos de Padrón

Gilda de boquerón, oliva y piparra

Mejillones al vapor con curry verde cilantro y menta

Filloa de remolacha con steak tartar y hojas frescas

Dumpling de costilla barbacoa, cítricos y corteza de cerdo

Cogollo tierno, roast beef con encurtidos y pesto

Croqueta cremosa de queso Stilton

Empanadilla crujiente de ternera, tetilla fundente y salsa de piparras



También incluimos...

**NUESTRAS EMPANADAS
TRADICIONALES DE MAÍZ Y TRIGO**
de xoubas, de atún y de carne.

CHEESE BAR

del mundo...

Brie de Meaux Dongé, Comté Marcel Petite, Gouda L'Amuse 24M, Cremoso de Cañarejal, Colston Bassett Stilton NYD...

de aquí...

Queixo do Pais Amalia Mosteiro, Terra de Airas Moniz, Braojos de Cantagrullas, Majorero DOP del Tetir, Queso curado Iniesta Manzanaro, Moluengo de La Rueda...

Acompañada de panes y guarniciones dulces y saladas.



EN MESA

MENÚ 1

Incluye aperitivos Food Market

PLATOS

Vieiras en un jugo aromático de coco y azafrán en caldeirada

Carrillera crumble de castaña y perifollos, puré de hinojo y jugo de hierbas

DULCE

Tarta de Santiago: suave pastel de almendra, semilíquido con crema agria y piel de lima

Cafés y petit fours

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

128,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio

MENÚ 2

Incluye aperitivos Food Market

PLATOS

Arroz de cigala asada, salpicón de su cabeza y hojas frescas aliñadas

Merluza de Pincho, su caldo corto, cachelos, guisantes tiernos y nuestra tradicional ajada

DULCE

Milhoja de hojaldre crujiente con crema fresca de leche y vainilla de Tahití

Cafés y petit fours

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

143,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio

MENÚ 3

Incluye aperitivos Food Market

PLATOS

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, piel de cerdo frita y panceta ibérica

Lubina asada, tomate pasificado y jugo de verduras asadas al carbón

Pieza melosa de ternera glaseada con nube de parmesano, albahaca y tetilla a la mostaza

DULCE

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada y leche aromatizada de vainilla

Cafés y petit fours

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

147,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio

MENÚ 4

Incluye aperitivos Food Market

PLATOS

Bogavante, salpicón de sus pinzas, aliño cítrico, tallos y flores de temporada

Lubina pil-pil de yuzu y padrones

Pieza de cerdo ibérico asado con hierbabuena, patata esmagada con pimiento y concentrado de su jugo cortado

DULCE

Tarta de Santiago: suave pastel de almendra, semilíquido con crema agria y piel de lima

Cafés y petit fours

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

163,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio



MENÚ 5

Incluye aperitivos Food Market

PLATOS

Camarones y nécoras

Lubina en un jugo de sus espinas, patata, ajo y perejil

Capón de Villalba en arroz cremoso con emulsión de su jugo asado y hojas tiernas

DULCE

Milhoja de hojaldre crujiente con crema fresca de leche y vainilla de Tahití

Cafés y petit fours

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

162,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio

MENÚ 6

Incluye aperitivos Food Market

PLATOS

Camarones y cigalas

Rodaballo asado, mantequilla de hierbas, cogollo tierno y alioli de ajo asado

Solomillo de vaca vieja justo asado, puré cremoso de patata y yema de huevo

DULCE

Cremoso de queso fresco, crumble de almendra, mentas y frambuesas

Cafés y petit fours

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

199,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio

MENÚ CÓCTEL

PEPE VIEIRA SEA FOOD

Langostino frito y picante con polvo de boletus

Gyoza de puerro y langostinos, salsa teriyaki y polvo de algas

Zamburiña asada con yuzu y salsa de pimientos de Padrón

Gilda de boquerón, oliva y piparra

Buñuelo de bacalao con emulsión de verduras escalibadas

Sashimi de lubina en escabeche de frutas de hueso, piparras y cebollas encurtidas

YAKITORI GRILL

Yakitori vegetal con salsa hoisin y sésamo

Yakitori de cerdo con puerro confitado y salsa de ostra

Yakitori de vaca y shitake con salsa de mostaza antigua

COMPLEMENTOS DE COCINA

Cogollo tierno, roast beef con encurtidos y pesto

Croqueta cremosa de queso Stilton

Filloa de remolacha con steak tartar y hojas frescas

Dumpling de costilla barbacoa, cítricos y corteza de cerdo

CHEESE BAR

...del mundo ...de aquí

Acompañada de panes y guarniciones dulces y saladas

NUESTRAS EMPANADAS Y MASAS TRADICIONALES

Empanadas de maíz y trigo...

... de xoubas

... de atún

... de carne

Pan de leche, chipotle y lomo de vaca a la llama

Empanadilla crujiente de ternera, tetilla fundente y salsa de piparras

DULCES

Fresas, cerezas y mentas frescas con infusión de su zumo y helado de yogurt cremoso

Cremoso de fruta de la pasión, yogurt, aceite de oliva arbequina y mezcla de pimientas aromáticas

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada y leche aromatizada de vainilla

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

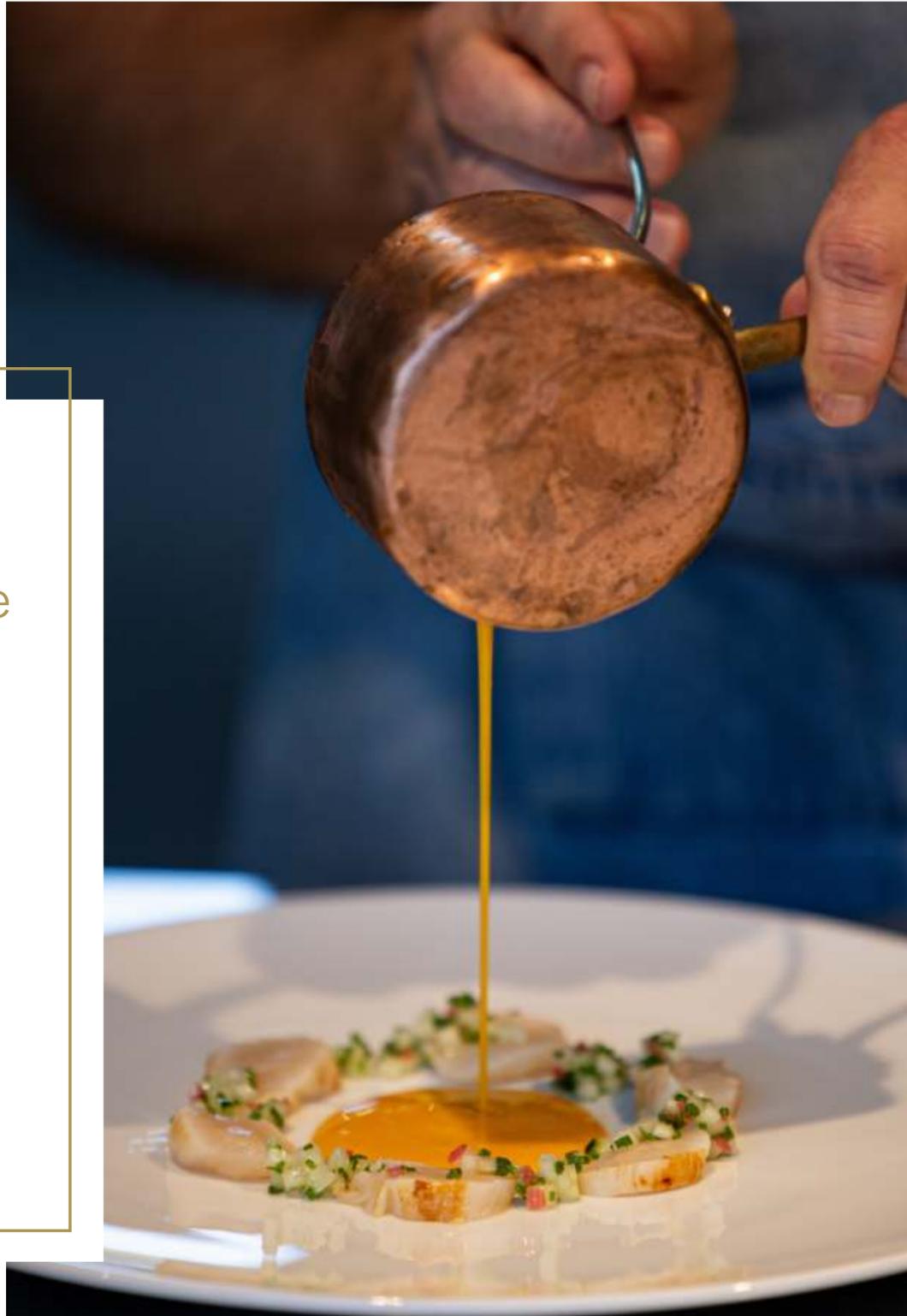
115,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio

Os ofrecemos a continuación una guía de todos nuestros platos (entrantes, pescados, carnes y postres) para que podáis elaborar un menú personalizado

100% VUESTRO



MENÚ A MEDIDA

Personaliza tu menú

Configura tu menú personalizado con aperitivos extra, añadiendo alguna de nuestras experiencias gastronómicas y seleccionando cualquiera de nuestros platos.

APERITIVOS EXTRA

Sardina ahumada en ajoblanco de castaña

Fougasse de verduras escalibadas

Brocheta de pollo asado al carbón con salsa yakitori

Sashimi de apionabo asado, pesto y Savel

Pan de leche, chipotle y lomo de vaca a la llama

Pan de trigo crujiente, guacamole y xurel ahumado

Vieira lañada en una sopa aireada de manzana verde y hierbas frescas

Taco de cochinita pibil, cebolla roja encurtida y padrones

Brioche de carne ó caldeiro a la llama con cilantro y menta

Consultad suplemento





EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PRECIO POR PERSONA

IVA 10% no incluido

CHARCUTERÍA DELICATESSEN **+6,50€**

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo con nuestros panes aliñados y su cortador

Cecina de León con concasé de tomate y pimienta de los mundos

Salchichón cular a la pimienta

Lomo Ibérico

PULPO Á FEIRA COCINADO POR UNA PULPEIRA **+8,00€**

Mínimo 100 personas.

Consultad para un número menor.

PEIXES DO HÓRREO **+11,00€**

Lubina, jurel, caballa, bonito curados y ahumados

Mínimo 100 personas.

Consultad para un número menor.

SHOW COOKING DE PAELLA **+5,50€**

OYSTER BAR **+12,00€**

Ostras + champagne



HORNO KAMADO DE BIVALVOS **+7,00€**

MESA MEXICANA **+5,50€**

Tacos de cochinita pibil (pico de gallo, frijoles negros refritos)

Tacos de costilla de cerdo “carnitas” (guacamole, salsa roja, mole)

Taco de pollo (jalapeños, crema ácida, guacamole, queso, cilantro, salsa roja)

Sincronizadas (tortilla de trigo, lacón, queso tetilla)

Totopos

VARIADO DE DUMPLINGS **+3,00€**

MESA YAKITORI **+3,50€**

Yakitori vegetal con salsa hoisin y sésamo

Yakitori de cerdo con puerro confitado y salsa de ostra

Yakitori de vaca y shitake con salsa de mostaza antigua

MESA YAKITORI VEGANA **+3,50€**

Yakitori de berenjena, aguacate, puerro caramelizado, jugo cortado, ácido y picante

Yakitori de tofu marinado, shitake, tomate, aliño de tomate seco, piñones y albahaca

Yakitori de cherrys, calabacín, pimientos asados en un aliño de frutas de hueso y curry

BARRA DE CÓCTELES **+6,00€**

MESA DE VERMUT **+5,00€**

TODOS LOS PLATOS

PARA EMPEZAR...

Bogavante en un escabeche aromático de espárrago blanco, tomate seco y trazo cortado de oliva negra

Bogavante, salpicón de sus pinzas, aliño cítrico, tallos y flores de temporada

Bogavante en un arroz meloso y ali-oli de ajo negro

Bogavante en un Bloody Mery de tomates asados, ajos encurtidos y hojas tiernas y crujientes

Bogavante asado con vinagreta de hojas de los canónigos y piel de lima

Bogavante asado, con salsa cítrica, costilla ibérica crujiente y menta

Arroz de cigala asada, salpicón de su cabeza y hojas frescas aliñadas

Vieiras en un jugo aromático de coco y azafrán en caldeirada

Vieiras lañadas, ajoblanco, brotes, cilantro, tempura ligeramente picante y aceite de oliva

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, piel de cerdo frita y panceta ibérica

Roast beef de vaca, emulsión de verduras asadas ligeramente picante, albahaca y galmesano

Mariscos: centollo, nécoras, cigalas, percebes, camarón...

DE LA TIERRA...

Carrillera crumble de castaña y perifollos, puré de hinojo y jugo de hierbas

Pieza melosa de ternera glaseada con nube de parmesano, albahaca y tetilla a la mostaza

Lomo de vaca, berenjena a la llama con jugo de tuétanos y mostaza

Solomillo de vaca vieja, ceniza de puerro, puré de boniato y remolacha

Solomillo de vaca vieja justo asado, puré cremoso de patata y yema de huevo

Pieza de cerdo ibérico asado con hierbabuena, patata esmagada con pimienta y concentrado de su jugo cortado

Paletilla de cordero cocinada lentamente al horno aromatizado con hojas de tomillo y romero, patatas nuevas, ajos confitados y trigueros

Capón de Villalba en arroz cremoso con emulsión de su jugo asado y hojas tiernas

En un canelón, ternera y setas, crema untuosa de queso Galmesán y trufa, escarolas y berros aliñados

DEL MAR...

Lubina en un jugo de sus espinas, patata, ajo y perejil

Lubina asada, tomate pasificado y jugo de verduras asadas al carbón

Lubina pil-pil de yuzu y padrones

Rodaballo asado, mantequilla de hierbas, cogollo tierno y alioli de ajo asado

Pouppettes de lenguado, beurre blanc, patata ácida y escarolas

Merluza de Pincho, su caldo corto, cachelos, guisantes tiernos y nuestra tradicional ajada

Rape asado con una suave caldeirada de sus espinas a la brasa

DULCES...

Fresas, cerezas y mentas frescas con infusión de su zumo y helado de yogurt cremoso

Cremoso de fruta de la pasión, yogurt, aceite de oliva arbequina y mezcla de pimientas aromáticas

Biscocho caliente de chocolate fluido con vainilla y azúcar ligeramente especiado

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada y leche aromatizada de vainilla

Cremoso de queso fresco, crumble de almendra, mentas y frambuesas

Milhoja de hojaldre crujiente con crema fresca de leche y vainilla de Tahití

Tarta cremosa de chocolate, nata fresca y vainilla

Tarta de Santiago: suave pastel de almendra, semilíquido con crema agria y piel de lima



SERVICIOS INCLUIDOS Y EXTRAS

PRUEBA DE MENÚ

El pago de la fianza o reserva asegura la prueba del menú para un máximo de 6 personas en bodas de más de 150 invitados, 4 personas en bodas de entre 100 y 150 invitados y 2 personas para bodas de menos de 100 invitados.

EXTRA: 75 € POR PERSONA

IVA 10% no incluido

MENÚ INFANTIL

Pepe Vieira Food Market + Solomillo de ternera con patatas fritas + postre

45 € POR NIÑA O NIÑO

IVA 10% no incluido

MENÚS PROFESIONALES

Para los profesionales que trabajen en vuestra boda os ofrecemos 2 menús incluidos en el precio.

EXTRA: 60 € POR PROFESIONAL

IVA 10% no incluido

Consultad en caso de ser necesario

BODA CIVIL

550€

IVA 10% no incluido

En el pazo disponemos de varios espacios de extraordinaria belleza para vuestra ceremonia: el jardín de los hórreos o el jardín del castaño

Montaje de sillas

Mesa para oficiante

Decoración floral



Just Love me



LAFFESTIA

BARRA LIBRE

16€

PRECIO POR PERSONA
IVA 10% no incluido

4 horas incluidas

600€ / hora extra

Con la barra libre podréis disfrutar de **gominolas variadas** y del carrito de **Hot dogs**.

+ opciones de recena:

Estación italiana: pizza, bruschettas...3€

Estación americana: perritos y hamburguesas...3€

Variado de sándwiches: pollo al curry, vegetal y pastrami...3€

Chocolate con churros...3€

DJ

Os recomendamos a **ZeppelinSound** para vuestra boda.

Antonio se reunirá con vosotros para la elección de la música, definiréis vuestros gustos musicales y elaborareis una lista de canciones y temas especiales para momentos concretos.

Contacto Antonio: 625 448 867

EL

ESPANOL



PAZO DA BUZACA

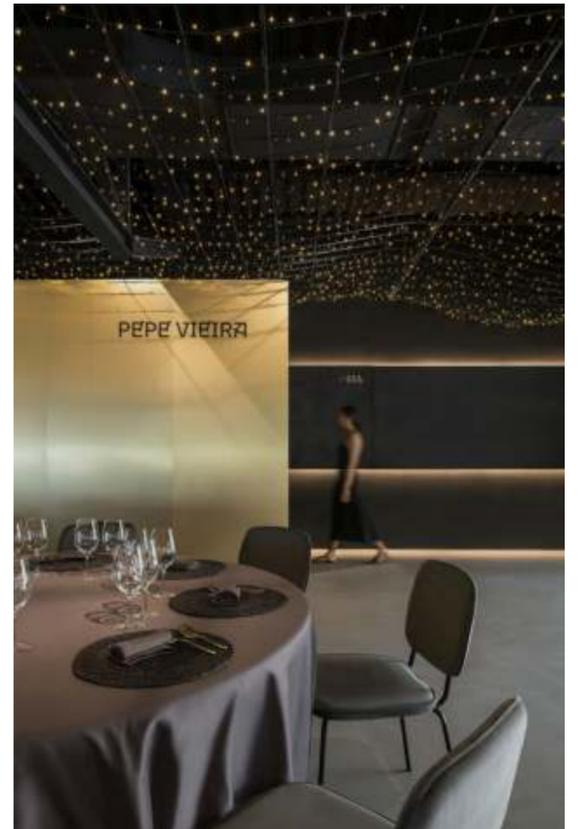
Un lugar mágico, auténtico y con personalidad propia que convertirá tu evento en un recuerdo inolvidable.

Un viaje en el tiempo en pleno corazón de Galicia. Una casa solariega construida para la familia Varela en el siglo XVI que respeta totalmente su estructura original.

Rodeada de 40.000 impresionantes metros cuadrados con jardines, huerta, palomar, torre, capilla, dos hórreos y majestuosos árboles centenarios.

Situado en Moraña (Pontevedra) en un lugar estratégico, a tan solo 25 minutos de Pontevedra, 30 minutos de Vilagarcía de Arousa y 45 minutos de Vigo y de Santiago de Compostela.





CONTACTO

eventos@pepevieira.com

986 235 342

www.pazodabuzaca.com