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.



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

Peza de vaca, apiorrabo asado e glaseado, mollo de vaca cortado

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

PREZO 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

PREZO 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

PREZO POR PERSOA

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 seleccinando 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 incluido

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.

FORNO KAMADO DE BIVALVOS
+7,00€

MESA DE QUEIXOS
+6,00€

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

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

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 parmesano, alfábega e tetilla á mostaza

Lombo de vaca, berenxena 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 requeixo, 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 NOSOS MENÚS INCLUEN

DECORACIÓN NA MESA

Cremos 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 noso restaurante personalizada co logo da empresa


O
ESPAÇO

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