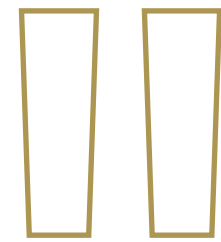


PEPE VIEIRA

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



Grazas por querer que  
formemos parte do

**VOSO DÍA**

# 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 irreplicable a través dos nosos pratos.





FOOD  
MARKET



# APERITIVOS

*Incluídos en todos os menús*

---

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

---

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

---

Gilda de bocareu, oliva e piparra

---

Mexillóns ao vapor con curry verde, coandro e menta

---

Filloa de remolacha, steak tartar e follas frescas

---

Dumpling de costela barbacoa, cítricos e coiro de porco

---

Cogollo tenro, roast beef con encurtidos e pesto

---

Espetada de pito asado ao carbón con salsa yakitori

---

Taco de carne ó caldeiro á chama con coandro e menta

---

Empanadilla crocante de tenreira, tetilla fundente e salsa de piparras

---







*Tamen incluimos...*

---

## AS NOSAS EMPANADAS TRADICIONAIS DE MILO E TRIGO

de xoubas, de atún e de carne

## CHEESE BAR

do mundo...de aquí...

Acompañada de pans e guarnicións doces e salgadas.





EVENTS



# MENÚ 1

*Inclúe aperitivos Food Market*

## PRATOS

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

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

## 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

**133,00€ + 10% IVE**

PREZO POR PERSOA

*Non inclúe canon do espazo*

# MENÚ 2

*Inclúe aperitivos Food Market*

## PRATOS

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

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

## 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

**148,00€ + 10% IVE**

PREZO POR PERSOA

*Non inclúe canon do espazo*



## MENÚ 3

*Inclúe aperitivos Food Market*

### PRATOS

Vieiras nun mollo aromático de coco e azafrán en caldeirada

Paupettes de linguado, beurne blanc, pataca aceda e escarolas

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

### 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

**152,00€ + 10% IVE**

PREZO POR PERSOA

*Non inclúe canon do espazo*

## MENÚ 4

*Inclúe aperitivos Food Market*

### PRATOS

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

Robaliza pil-pil de yuzu y padrones

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

### DOCE

Cremoso de requieixo, crumble de améndoa, mentas e frambuesas

Cafés e petit fours

### SELECCIÓN DE VIÑOS

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

**168,00€ + 10% IVE**

PREZO POR PERSOA

*Non inclúe canon do espazo*







## MENÚ 5

*Inclúe aperitivos Food Market*

### PRATOS

Camaróns e nécoras

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

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

### DOCE

Torta cremosa de chocolate, nata fresca e 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

**167,00€ + 10% IVE**

PREZO POR PERSOA

*Non inclúe canon do espazo*

## MENÚ 6

*Inclúe aperitivos Food Market*

### PRATOS

Camaróns e cigalas

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

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

### DOCE

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

Cafés e petit fours

### SELECCIÓN DE VIÑOS

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

**204,00€ + 10% IVE**

PREZO POR PERSOA

*Non inclúe canon do espazo*



# MENÚ CÓCTEL

---

## PEPE VIEIRA SEA FOOD

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

Zamburiña asada con yuzu e salsa de pementos de Padrón

Gilda de bocareu, oliva e piparra

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

## YAKITORI GRILL

Yakitori vexetal con salsa Hoisin e sésamo

Yakitori de porco con allo porro confeitado e salsa de ostra

Yakitori de vaca e shitake con salsa de mostaza antiga

Yakitori de polo asado ao carbón

## COMPLEMENTOS DE COCIÑA

Cogollo tenro, roast beef con encurtidos e pesto

Filloa de remolacha, steak tartar e follas frescas

Dumpling de costela barbacoa, cítricos e coiro de porco

## CHEESE BAR

...do mundo ...de aquí

Acompañada de pans e guarnicións doces e salgadas

## NOSAS EMPANADAS E MASAS TRADICIONAIS

Empanadas de millo e trigo...

... de xoubas

... de atún

... de carne

Pan de leite, chipotle e lombo de vaca á chama

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

## DOCES

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

Cremoso de requeixo, crumble de amêndoa, mentas e frambuesas

Biscoito de chocolate 70% de cacao, xelea de froitos vermellos e crema de chocolate lixeiramente especiada

## SELECCIÓN DE VIÑOS

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

**120,00€ + 10% IVA**

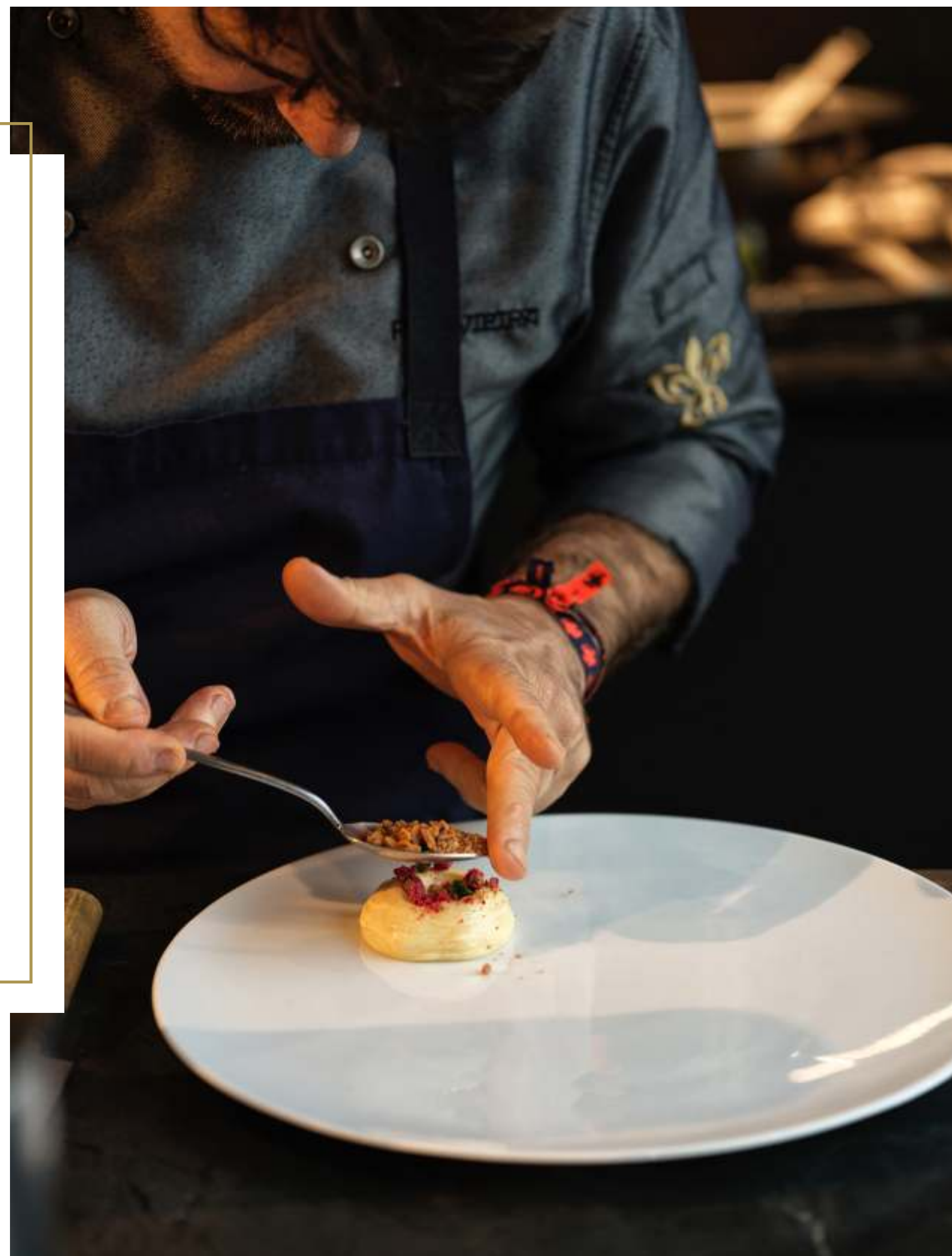
PRECIO POR PERSOA

*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 À MEDIDA

*Personaliza o teu menú*

---

Configura o teu menú personalizado engadindo algunha das nosas experiencias gastronómicas e seleccionando calquera dos nosos pratos



# 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.*

## SHOW COOKING DE PAELLA **+5,50€**

## OYSTER BAR **+12,00€**

Ostras + champagne





## MESA MEXICANA +5,50€

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

---

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

---

Tacode polo (jalapeños, crema aceda, 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 allo porro confeitado e salsa de ostra

---

Yakitori de vaca e shitake con salsa de mostaza antiga

---

## MESA YAKITORI VEGANA +3,50€

Yakitori de berenxena, aguacate, allo 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...

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

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

## 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 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





# SERVIZOS INCLUÍDOS E EXTRAS

## PROBA DE MENÚ

O pago da fianza ou reserva asegura a proba do menú para un máximo de 6 persoas en vodas de máis de 150 invitados, 4 persoas en vodas de entre 100 e 150 invitados e 2 persoas para vodas de menos de 150 invitados.

---

**EXTRA: 75 € POR PERSOA**

*IVE 10% non incluído*

*Se queredes que asistan máis persoas*

## MENÚS INFANTÍS

*Pepe Vieira Food Market + Solombo de tenreira con patacas fritas +doce*

---

**45 € POR NENA OU NENO**

*IVE 10% non incluído*

## MENÚS PROFESIONAIS

Para os profesionais que traballen na vosa voda ofrecémosvos 2 menús profesionais incluídos no prezo.

---

**EXTRA: 60 € POR PROFESIONAL**

*IVE 10% non incluído*

*Consultade no caso de ser necesario*



*Fun + Love me*



WEEFESTA



# BARRA LIBRE

16€

PRECIO POR PERSOA  
*IVA 10% non incluído*

**4 horas incluídas**

600€ / hora extra

Coa barra libre poderedes gozar de gominolas variadas, e do carriño de **Hot dogs**

## *+ opcións de recea:*

Estación italiana: pizza, bruschettas...5€

Estación americana: canchillos e hamburguesas...6€

Variado de sándwiches: polo ao curry, vexetal e pastrami...4€

Chocolate con churros...4€

# DJ

Recomendámosvos a **Zeppelin Sound** para a vosa voda.

Antonio reunirse convosco para a elección da música, definiredes os vosos gustos musicais e elaboraredes unha lista de cancións e temas especiais para momentos concretos.

---

Contacto Antonio: 625 448 867



# CONTACTO

---

[eventos@pepevieira.com](mailto:eventos@pepevieira.com)

---

986 235 342

---

[www.pepevieira.com/eventos](http://www.pepevieira.com/eventos)