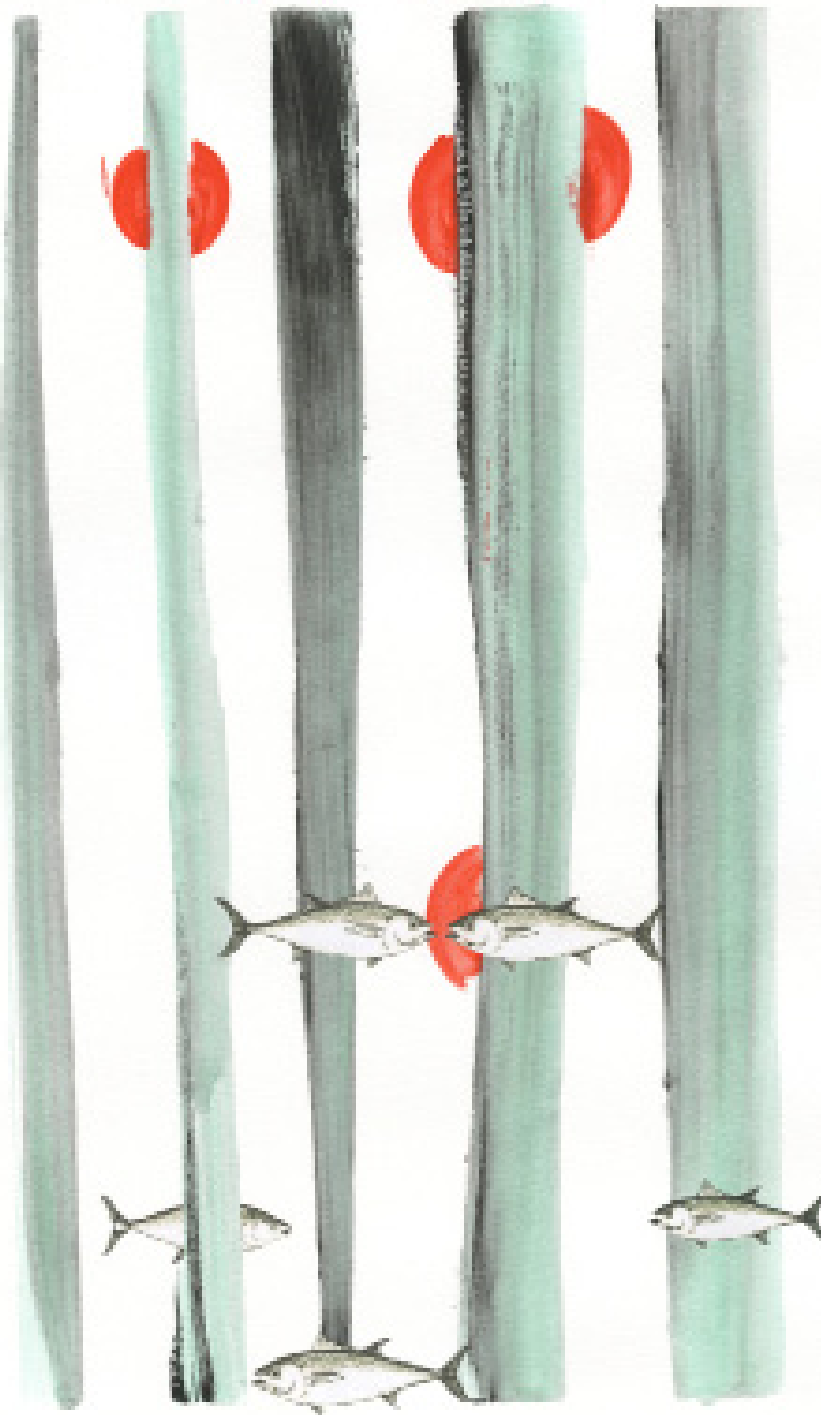


ARIEIV EPEP
CAMIÑO DA SERPE



Bevuto con bloody mary di Rosalia di Roma.



Eventos

Nuestros eventos siempre se han caracterizado por su originalidad, siendo siempre especiales y pensados para asegurar la diversión de nuestros clientes, creando experiencias únicas para ser recordadas en el tiempo.

Menús

Comenzaremos recomendándote seis menús diferentes. Luego, en la sección Menús Personalizados, podrás elegir entre una amplia variedad de platos con los que modificar alguno de los menús propuestos o para confeccionar tu menú desde cero.



A

Aperitivos en la mesa

-

Nuestras empanadas tradicionales

Croquetas cremosas de Stilton

Mejillones abiertos al vapor con guacamole y cilantro fresco

Langostino frito en mayonesa de lima y picante

Tartar de jurel y tosta de oliva negra

Zamburiñas asadas con sofrito y pan crujiente

Platos

-

Rape asado sobre un jugo de sus espinas reducidas como una caldeirada, guisantes tiernos y hojas de remolacha

Dulces

-

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

Selección de Vinos

-

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

Precio por persona: 62,00 (IVA incluido)



B

Aperitivos en la terraza

-

Nuestras empanadas tradicionales

Croquetas cremosas de Stilton

Mejillones abiertos al vapor con guacamole y cilantro fresco

Langostino frito en mayonesa de lima y picante

Tartar de jurel y tosta de oliva negra

Zamburiñas asadas con sofrito y pan crujiente

Platos

-

Guiso de chocos en su tinta con crema melosa de patata

Solomillo en su jugo con patata nueva y ajos tiernos asados al tomillo

Dulces

-

Tarta Sacher versión 2016

Selección de Vinos

-

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

Precio por persona: 71,00 (IVA incluido)



C

Aperitivos en la terraza

-

Nuestras empanadas tradicionales

Croquetas cremosas de Stilton

Mejillones abiertos al vapor con guacamole y cilantro fresco

Langostino frito en mayonesa de lima y picante

Tartar de jurel y tosta de oliva negra

Zamburiñas asadas con sofrito y pan crujiente

Platos

-

Bogavante en ensalada con aguacate cremoso, hojas de los canónigos y vinagreta de miel de flores

Jarrete de ternera de leche caramelizado con puré cremoso de patata y trufa.

Dulces

-

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

Selección de Vinos

-

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

Precio por persona: 82,00 (IVA incluido)



D

Aperitivos en la terraza

-

Nuestras empanadas tradicionales

Croquetas cremosas de Stilton

Mejillones abiertos al vapor con guacamole y cilantro fresco

Langostino frito en mayonesa de lima y picante

Tartar de jurel y tosta de oliva negra

Zamburiñas asadas con sofrito y pan crujiente

Platos

-

Vieiras justo asadas patata cítrica y aliño de té ahumado

Merluza de Celeiro en escabeche suave de frutas de hueso, hierba luisa y limón

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

Dulces

-

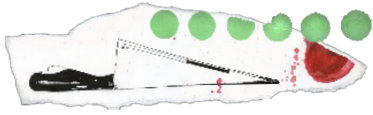
Milhoja de hojaldre crujiente con crema fresca de leche y vainilla de Tahití

Selección de Vinos

-

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

Precio por persona: 96,00 (IVA incluido)



Menú Infantil

-

APERITIVOS

-

Platos

-

Pizza de jamón y queso
Fingers de pollo con patatas chips

-

Postre

Precio por niño: 35, 00€ (IVA incluido)



Menús personalizados

Ofrecemos la oportunidad de personalizar el servicio, le confeccionaremos un menú a su medida, con las ideas y sugerencias que nos proponga. Contamos con una gran oferta de menús específicos en función de las edades y preferencias de sus invitados. Si su evento requiere de menús especiales (celíacos, vegetarianos, alérgicos etc.) contamos con una amplia gama de opciones a elegir.

Aperitivos

-

Fríos

-

Steak tartar sobre tosta de maíz , con aliño de mostaza antigua y cilantro

Atún rojo, soja, sésamo y frutos rojos

Tapenade de anchoa y oliva negra

Cre moso de bacalao con pan y pasas minimizadas

Lacón con aceite y pimentón

Tartar de cigala

Tartar de jurel y tosta de oliva negra

Cecina con tomate concassé y pimienta de los mundos

Roast beef con emulsión de mostazas a la antigua

Calientes

-

Nuestras empanadas tradicionales
Croquetas cremosas de Stilton
Zamburiñas asadas con sofrito y pan crujiente
Bowl de pimientos fritos de padrón y flor de sal
Arroz cremosos de xoubas a la brasa
Caldeirada tradicional de rape
Guiso de chocos
Arroz negro
Fideuá
Falsa empanada de pimiento asado y cebolleta

Experiencias

-

Pulpo á feira
Jamón de bellota con nuestros panes aliñados
Selección de quesos afinados

Platos

-

Para Empezar

-

Tomate, tetilla y cebolleta caramelizada con vinagreta sencilla de miel de flores

Canelón cremoso de guiso de capón y trufa

Vieira lañada con manzana y arbequina

Pulpo justo asado con crema aireada de patata y ajada

Guiso de chocos en su tinta con crema melosa de patata

Vieira justo asada, patata cítrica y caldo ahumado

Ensalada de jurel confitado en escabeche de verduras asadas y jalea de pimientos

Bogavante en ensalada con aguacate cremoso, hojas de los canónigos y vinagreta de miel de flores

Carne tersa de centollo cubierta de crujientes hojas de los canónigos y vinagreta dulce de eucalipto

Salpicón de bogavante, mostaza, tomate y jugo de almendra tierna

Mariscos (centollo, cigalas, percebes, vieiras tradicionales, almejas, camarón...)

Del Mar

-

Merluza de pincho, su caldo corto, cachelos, guisantes tiernos y nuestra tradicional ajada
Lomo de lubina salvaje, jugo de sus espinas ahumadas a la brasas de sarmiento y patata majada ligeramente acidulada
Lomo asado de mero, patata melosa aromatizada y hebras de cáscara de lima
Rape asado sobre un jugo de sus espinas reducidas como una caldeirada, guisantes tiernos y hojas de remolacha
Merluza del pincho en su justo punto de cocción, verduras al dente y jugo de hierbas aromáticas de nuestro huerto
Merluza de Celeiro en escabeche suave de frutas de hueso, hierba luisa y limón
Besugo asado, patata en adobillo de pimentón y vinagres dulces con caldo de pimiento asado al carbón

De la Tierra

-

Pieza melosa de ternera guisada glaseada al momento con verduras justo asadas y pimientas frescas de los mundos
Solomillo en su jugo con patata nueva y ajos tiernos asados al tomillo
Pieza de cerdo ibérico asado con hierbabuena, patata esmagada con pimiento y concentrado de su jugo cortado
Solomillo de cerdo ibérico, alcachofas, ajetes salteados y su jugo endulzado con pieles de naranja amarga
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

Dulces

-

Frescos

-

Cremoso de tetilla con sopa de manzana ácida y cúrcuma

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

Calientes

-

Bizcocho caliente de chocolate fluido con vainilla helada y azúcar ligeramente especiado

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada
con helado de leche aromatizado con vainilla bourbon

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

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

Tarta Sacher versión 2016

Nuestros menús incluyen:

Cafés y Petit Fours

-

Café natural acompañado de nuestras rocas de praliné, almendra y coco.

Decoración

-

Creemos que todo tiene que ir acorde por ello os proponemos una decoración elegante y sencilla compuesta de velas, piedras, flores y luces.

Papelería

-

Para hacer aun más inolvidable la fecha cada invitado tendrá su minuta personalizada y un protocolo creado según vuestros gustos e ideas.



Tomate Raft, arbequina,
albahaca e queixo de
tetilla cremosa

Focaccia con verduras
asadas e sardiña afumada

Ovo frito do revés con pataca
puré e trufa de verán

Peituga de polo de gran, asada
á brasa, con tandoori e lima

Torta de mazá, crumble
crocante e crema de vainilla

Café e Infusións



Castro Martín '12.
Albariño, Rías Baixas

Vía Romana 12'.
Mencia, Ribeira Sacra

ARIEIV EPEB



ENSALADA DE BOGAVANTE CON AGUACATE
cremasa e vinagreta de miel de flores

SOLOMILLO EN SU JUGO CON PATATA NUEVA
y ajes tiernos asadas al tucillo

POSTRE

BEZCOCHO CALIENTE DE CHOCOLATE FLUIDO
con vainilla helada y azúcar ligeramente especiada

Café y petit fours

BODEGA

Castro Martín '14 - Albariño, Rías Baixas
Real León Crianza '13 - Tempranillo, La Rioja



ENSALADA DE BOGAVANTE
con sopa de papiras e zanahí, remolacha cocinada e salsa

RAPE AHADO
con vasa cruesa cubalibato de casa epiñón e la tomas

TERRERA GALLEGA CON PASTEL DE POLVETA CREMOSA,
tortita salada y postre de pinazo, queso y gintonio de queso azul



Cassero de tortilla con sopa de macarróns fritos e cítricos

Milhoja de leitellos crocantes con casaca
franca de lachs e vainilla de Tahiti

Café y petit fours



Vina Vostorreira '13 - Albariño, Rías Baixas
Real León Crianza '13 - Tempranillo, La Rioja
Enrique Mendonza Marcial De La Mancha '14 - Alicante

ARIEIV EPEB



Contáctanos

Camiño da Serpe, s/n,
Raxó, Poio, Pontevedra.

Lat: 42° 24' 32" N – Lon: 8° 45' 21" O.

T: 986741378.

info@pepevieira.com.

www.pepevieira.com

PEPE VIEIRA
CAMIÑO DA SERPE

