



PEPE VIEIRA

A NOSA COCIÑA

Está recoñecida cunha Estrela Michelin e dous 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.

Todo o equipo de Pepe Vieira estará en todo momento á vosa enteira disposición para elaborar o menú perfecto.





MENÚ 1

Pratos

Arroz de cigala asada, salpicón da súa cabeza e follas frescas aderezadas
Solombo de vaca vella xusto asado, puré cremoso de pataca e xema de ovo

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

Prezo por persoa: 59,00€ + IVE

(non inclúe canon do espazo)

MENÚ 2

Aperitivos

-

Croquetas de Stilton

Lagostino frito picante

Bolo de vento de bacallau con verduras escalibadas

Empanadillas crocantes de tenreira, tetilla fundente e salsa de piparras

Gyoza de allo porro e lagostinos

Mexillóns ao vapor con curry verde, coandro e menta

Pratos

-

Bogavante asado, con salsa cítrica, costela ibérica crocante, menta e chips agrisalados de pataca con casca de limón encurtida

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

Doce

-

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

Prezo por persoa: 81,00€ + IVE

(non inclúe canon do espazo)

MENÚ 3

Aperitivos

-

Croquetas de Stilton

Lagostino frito picante

Bolo de vento de bacallau con verduras escalibadas

Empanadillas crocantes de tenreira, tetilla fundente e salsa de piparras

Gyoza de allo porro e lagostinos

Mexillóns ao vapor con curry verde, coandro e menta

Pratos

-

Vieiras nun mollo aromático de coco e azafrán en caldeirada

Pescada de Celeiro con pil pil de pementos asados ao carbón

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

Doce

-

Torta de queixo Savel cremosa, aceda, doce e salgada

Cafés e petit fours

Selección de Viños

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

Prezo por persoa: 89,00€ + IVE

(non inclúe canon do espazo)

Bonito con bloody mary de tomates de roma



MENÚS PERSONALIZADOS

Ofrecemos a oportunidade de personalizar o servizo, confeccionarémolle un menú á súa medida, coas ideas e suxerencias que nos propoña.

Contamos cunha ampla variedade de pratos cos que modificar algún dos menús propostos ou para crear o seu menú desde cero.

Aperitivos extra

- Carne ó caldeiro á chama con coandro e menta
- Vol-au-vent de solombo aderezado e Parmesano
- Fougasse de verduras escalibadas
- Mochi de corvina e manteiga de alga nori
- Filloa de remolacha con raxo
- Pan de leite e steak tartar
- Sardiña afumada con allo branco de castaña
- Foie Micuit caramelizado
- Brioche de roast beef con encurtidos e salsa chipotle

*consultar suplemento

Experiencias Gastronómicas

Charcutería Delicatessen +5,50€ (mínimo 90 persoas)

Xamón Ibérico de Landra D.Ou. 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

Pulpo á feira cociñado por unha pulpeira +8,00€

(mínimo 100 persoas)*

Forno Kamado de Bivalvos +6,00€

Mesa de queixos +6,00€

*IVE 10% non incluído

*Prezo por persoa

*No caso de menos persoas consulte

Para comezar...

- Bogavante cremoso de aguacate, follas tenras e cebola encurtida
- Bogavante, salpicón das súas pinzas, aderezo cítrico, talos e flores de tempada
- Bogavante nun arroz meloso e ali-oli de allo negro
- Bogavante en ensalada de cogombro encurtido e sopa cogombro-wasabi
- Bogavante asado con vinagreta de follas dos cóengos e pel de lima
- Bogavante asado, con salsa cítrica, costela ibérica crocante, menta e chips agrisalados de pataca con casca de limón encurtida
- Arroz de cigala asada, salpicón da súa cabeza e follas frescas aderezadas
- Cigalas sobre láminas de lasaña, mollo ligado e aromatizado, papada de porco glaseada e mostazas
- 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
- Mariscos: centola, nécoras, cigalas, percebes, vieiras tradicionais, ameixas, camarón...

Da terra...

- Carrillera crumble de castaña e perifollos, puré de fiúncho e mollo de herbas
- Peza de vaca, apionabo asado e glaseado, mollo de vaca cortado
- Peza melosa de tenreira glaseada con nube de parmesano, albáfega e tetilla á mostaza
- Roast beef de vaca, emulsión de verduras asadas lixeiramente picante, albáfega e galmesano
- 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

Do mar...

- Robaliza nun mollo das súas espiñas, pataca, allo e pirixel
- Robaliza asada, tomate pasificado e mollo de verduras asadas ao carbón
- Rodaballo asado, manteiga de herbas, cogollo tenro e alioli de allo asado
- Poupettes de linguado, beurne blanc, pataca aceda e escarolas
- Pescada pil- pil yuzu e padróns
- Pescada de pincho, o seu caldo curto, cachelos, chícharos tenros e nosa tradicional
- allada
- Pescada de Celeiro con pil pil de pementos asados ao carbón
Rape asado cunha suave caldeirada das súas espiñas á brasa

Doces...

Frescos

- Cremoso de tetilla con sopa de mazá aceda e cúrcuma
- Amorodos, cereixas e mentas frescas con infusión do seu zume e xeadado de iogurt cremoso
- Cremoso de froita da paixón, iogurt, aceite de oliva arbequina e mestura de pementas aromáticas

Quentes

- Biscoito quente de chocolate fluído con vainilla e azucre lixeiramente especiado
- Torta crocante de mazá feita ao momento con xelea de reineta asada con xeadado de leite aromatizado con vainilla
- Torta de queixo Savel cremosa, aceda, doce e salgada
- Milfolla de follado crocante con crema fresca de leite e vainilla de Tahití
- Torta Sacher, biscoito tenro de chocolate negro, xelea de froitos vermellos, frambuesas, amorodos e espuma de cacao
- Torta de Santiago: Suave pastel de amêndoa, semilíquido con crema agre e pel de lima

OS NÓSOS MENÚS INCLÚEN

DECORACIÓN EN 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 noso restaurante personalizada co logo da empresa.

CONTACTO



eventos@pepevieira.com

986 741 378

Camiño da Serpe s/n
36992 Raxó - Poio (Pontevedra)

PEPE VIEIRA