



me

A continuación os presentamos seis propuestas
para que podáis ver nuestra forma de trabajar

Los precios son orientativos para aproximadamente 100 personas y contando
con cocina acondicionada, en el lugar en que queráis celebrar el evento.
Es posible personalizar totalmente el menú para adaptarlo a vuestro gusto; por ello,
os invitamos a contactar con nosotros por mail: eventos@restaurantesilabario.com
o llamándonos al 986 077 363

nús

a

aperitivo

Incluidos en todos los menús:

Tartar de bonito, sésamo y aguacate con pan de gambas.

Brandada de bacalao y caviar de espinacas
en un pan de pasas y nueces.

Las costillitas lacadas en salsa agridulce.

El jurel en una marinada cítrica.

El Bloody Mary y la sardina.

Empanadas tradicionales de pan de maíz.

Croquetas cremosas de setas silvestres y jamón ibérico.

Brocheta de gambas, queso ahumado y ajada.

Mejillón en escabeche rojo de encurtidos
en un pan de pipas, foie gras y manzana verde.



me

nú

uno

Vieiras asadas con sopa cremosa de guisantes,
jamón ibérico y anacardo ahumado.

Costillar de ternera glaseado, boniato asado
y guisante de temporada.

Bizcocho fluido de chocolate con crema inglesa a la naranja
y sorbete de mandarina.

Selección de vinos y servicio de café.

110 €





me

nú dos

Ensalada de perdiz escabechada, manzana verde y frutos secos.

Merluza del pincho con pilpil de Tsuyu, su caviar
y coliflor salteada.

Cordero lechal asado a la antigua, patata a la importancia
y pimientos al carbón.

Crumble de manzana, crema inglesa a la sidra
y sorbete de manzana verde.

Selección de vinos y servicio de café.

125 €

me tres nú

Salpicón de bonito de Burela y erizo de mar con pilpil de limón.

Bacalao asado en pan de borona, su brandada aromatizada con unto ahumado y ajos tiernos.

Solomillo de cerdo ibérico, puré al cebollino y salsa agridulce.

Cremoso de Tetilla, jalea de membrillo y nueces de macadamia.

Bica *sticky toffee* con crema de azafrán y sorbete de mango.

Selección de vinos y servicio de café.

140 €





me

nú

cuatro

Centollo con huevo al punto, cebolla y huevas.

Rape asado, caldeirada de nécoras y cebollitas.

Gallo de Mos asado, su pepitoria cremosa y zanahorias tiernas.

Natillas de vainilla, cacao y galleta.

Tartaleta de pasta brisa bretona, fresas, crema agria
y helado de queso.

Selección de vinos y servicio de café.

157 €



me

cinco

nú

Ensalada de gambones con ajo negro, lima y aliño de sésamo.

Rodaballo salvaje asado, navajas y pilpil de limón.

Jarrete de ternera gallega estofado en su jugo, boletos
y consomé al aroma de cominos.

Crema de arroz dulce, canela y habas de cacao.

Hojaldre de manzana horneado al momento,
vainilla y helado de canela.

Selección de vinos y servicio de café.

168 €

—
me

seis

nú
—

Carabinero asado, arroz carnaroli de sus corales y Codium.

Lubina de la ría asada con erizo de mar, mejillones y tirabeques.

Solomillo de ternera gallega, queso ahumado
y pimientos de Padrón.

Fresas maceradas en oporto, chocolate negro, sal y pimienta.

Crema catalana, piña a la llama y helado de coco de Malasia.

Selección de vinos y servicio de café.

195 €



otros servicios:

Corners:

Podréis completar el aperitivo eligiendo algunos de los puestos de comida que os ofrecemos, y si la idea que tenéis para vuestro día especial es una boda tipo FOOD MARKET, esta es vuestra opción:

Mariscos
Jamón
Chacinería
Pulpo con pulpeira
La quesería
Cocina de fusión

Otras opciones
Barra de sushi
Estación de ostras
etc.

Servicio posbanquete:

Os ofrecemos un servicio de barra libre con una duración de 3 horas posbanquete que incluye nuestro tentempié de media noche para que vuestros invitados repongan fuerzas durante el baile.

Tentempié de media noche:
Minichapatas de pollo y rúcula.
Brochetas de fruta fresca.
Bocaditos de tortilla española.
Minibocatas vegetales en pan vienés.
Sándwich de atún, cebolleta y aceituna negra.

18 €