



---

me

Deseguido presentámosvos 6 propostas para que poidades  
ver a nosa forma de traballar

Os prezos son orientativos para aproximadamente 100 persoas e contando con cociña acondicionada, no lugar en que queirades celebrar o evento. É posible personalizar totalmente o menú para adaptalo ao voso gusto; por iso, convidámosvos a contactar connosco por correo electrónico: [eventos@restaurantesilabario.com](mailto:eventos@restaurantesilabario.com) ou chamándonos ao 986 077 363

nús

---

# a

## aperitivo

incluído nos menús:

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

Brandada de bacallau e caviar de espinacas  
nun pan de pasas e noces.

As costeliñas lacadas en salsa agridoce.

O xurelo nunha mariñada cítrica.

O Bloody Mary e a sardiña.

Empanadas tradicionais de pan de millo.

Croquetas cremosas de cogomelos silvestres e xamón ibérico.

Espeto de gambas, queixo afumado e allada.

Mexillón en escabeche vermello de encurtidos nun pan de pipas,  
foie-gras e mazá verde.



me

nú

uno

Vieiras asadas con sopa cremosa de chícharos,  
xamón ibérico e anacardio afumado.

Costelar de tenreira glasado, batata asada  
e chícharo de tempada.

Biscoito fluído de chocolate con crema inglesa  
á laranxa e sorbete de mandarina.

Selección de viños e servizo de café.

\*\*\*\*

110 €





me

nú dos

Ensalada de perdiz escabechada, mazá verde e froitos secos.

Pescada do pincho con pil-pil de Tsuyu, o seu caviar e coliflor salteada.

Año de leite asado á antiga, pataca á importancia e pementos ao carbón.

Crumble de mazá, crema inglesa á sidra e sorbete de mazá verde.

Selección de viños e servizo de café.

\*\*\*\*

125 €

me

tres nú

Salpicón de bonito de Burela e ourizo de mar con pil-pil de limón.

Bacallau asado en pan de broa, a súa brandada aromatizada con unto afumado e allos tenros.

Solombo de porco ibérico, puré ao ceboliño e salsa agridoce.

Cremoso de Tetilla, xelea de marmelo e noces de macadamia.

Bica sticky toffee con crema de azafrán e sorbete de manga.

Selección de viños e servizo de café.

\*\*\*\*

140 €





me

nú  
cuatro

Centola con ovo ao punto, cebola e ovas.

Peixe sapo asado, caldeirada de nécoras e ceboliñas.

Galo de Mos asado, a súa pepitoria cremosa e cenorias tenras.

Natillas de vainilla, cacao e galleta.

Tortaleta de pasta brisa bretoa, amorodos,  
crema agre e xeadado de queixo.

Selección de viños e servizo de café.

\*\*\*\*

157 €



me

cinco

nú

Ensalada de gambóns con allo negro, lima e aliño de sésamo.

Rodaballo salvaxe asado, navallas e pil-pil de limón.

Xarrete de tenreira galega estufado no seu zume,  
boletos e consomé ao aroma de comiños.

Crema de arroz doce, canela e fabas de cacao.

Follado de mazá enornado ao momento, vainilla  
e xeado de canela.

Selección de viños e servizo de café.

\*\*\*\*

168 €

# me nú seis

Carabineiro asado, arroz carnaroli das súas corais e Codium.

Robaliza da ría asada con ourizo de mar, mexillóns e tirabeques.

Solombo de tenreira galega, queixo afumado  
e pementos de Padrón.

Amorodos macerados en porto, chocolate negro,  
sal e pementa.

Crema catalá, ananás á lapa e xeado de coco de Malaisia.

\*\*\*\*

195 €





## outros servizos:

### Corners:

Poderedes completar o aperitivo elixindo algúns dos postos de comida que vos ofrecemos, e se a idea que tedes para o voso día especial é unha voda tipo FOOD MARKET, esta é a vosa opción:

Mariscos  
Xamón  
Chacinaría  
Polbo con pulpeira  
A queixaría  
Cociña de fusión

Outras opcións  
Barra de sushi  
Estación de ostras  
etc.

### Servizo posbanquete:

Ofrecémosvos un servizo de barra libre cunha duración de 3 horas posbanquete que inclúe o noso refrixerio de media noite para que os vosos convidados repoñan forzas durante o baile.

Refrixerio de media noite:  
Minichapatas de polo e rúcula.  
Espetos de froita fresca.  
Bocadiños de tortilla española.  
Minibocatas vexetais en pan vienés.  
Sándwich de atún, ceboliña e oliva negra.

18 €