

BAUTIZOS 2016



RUTA  **JACOBEA**
R E S T A U R A N T E

www.rjacobeacom



Restaurante Ruta Jacobea Lavacolla, 41 15820 Santiago de Compostela

BAUTIZOS 2016

Aperitivo

Aperitivo Frío

Cucharillas Variadas

}	Bombón de Cebreiro con Salmón
	Nido de Codorníz
	Salpicón de Marisco

Surtido de Tartaletas

Jamón Ibérico al Corte

Empanada de Bacalao con Pasas

Chupito de Melón con Virutas de Jamón

Aperitivo Caliente

Croquetas de Marisco

Tempura de Langostino con Reducción de Soja

Pincho de Vieira con Bacon de Ibérico

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera de Duero o

Marqués de Mundaiz Crianza, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari

Cerveza, Refrescos, Mosto

Agua Mineral

BAUTIZOS 2016

Menú Adultos Núm.1

Aperitivo

Almejas a la Marinera

Jarrete al Horno "Ruta Jacobea"

Tarta de Comuni3n y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Caf3, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm.2

Aperitivo

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Minibrocheta de Rape y Langostinos

Pulpo Guisado a la Arosana

Zamburiñas a la Gallega

PLATO PRINCIPAL

Arroz Caldoso con Navajas y Rape

Tarta de Comuni3n y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Caf3, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm.3

Aperitivo

Salpic3n de Mariscos

Arroz con Lubrigante y Vieiras

Tarta de Comuni3n y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Caf3, Infusiones

Crujiente de Almendra

BAUTIZOS 2016

Menú Adultos Núm.4

Aperitivo

Vieiras “Ruta Jacobea”

Rape con Almejas en Salsa Marinera

Entrecot de Ternera al Queso de Arzúa

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm.5

Aperitivo

Lubrigante a la Plancha

Solomillo al Foie con Boletus

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm.6

Aperitivo

Ensalada Tibia de Langostinos, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de Módena

Lomos de Lubina con Verduras en Salsa de Erizos

Entrecot de Ternera a la Pimienta

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BAUTIZOS 2016

Menú Adultos Núm.7

Aperitivo

Langostinos a la Plancha

Almejas a la Marinera

Caldeirada de Rape, Rodaballo y Merluza

Medallones de Jarrete al Horno

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm.8

Aperitivo

Cigalas al Vapor (1 Kg para 3 Personas)

Suprema de Rodaballo en Salsa de Langostinos

Lomo de Ternera al Horno

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera de Duero o

Marqués de Mundaiz Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

BAUTIZOS 2016

Menú Infantil Núm. 1

Croquetas de Marisco con Patatas Paja

Minipizzas de Jamón y Queso

Milanesa Baby con Patatas Fritas

Helados Variados

Menú Infantil Núm. 2

Calamares a la Romana con Patatas Paja

Minipizza de Jamón y Queso

“Fish and Chips”

Helados Variados

Menú Infantil Núm. 3 (sin Gluten)

Croquetas de Jamón

Minipizza de Jamón y Queso

Brocheta de Pollo a la Plancha con Patatas Fritas

Helado

Bebidas

Aguas y Refrescos

BAUTIZOS 2016

Condiciones Generales

Todos los banquetes de comunión serán tratados de manera personalizada, designándose un responsable que se ocupará de su gestión.

La inclusión de algunos mariscos en el menú está sujeta a disponibilidades de mercado, veda, contingencias climatológicas, etc.

El envío de presupuesto no implica compromiso de reserva por parte del Restaurante. Las reservas quedarán confirmadas a la entrega de pago y señal por un importe de **300€**. En caso de cancelación no habrá devolución del importe depositado como concepto de pago y señal. El número definitivo de invitados deberá ser confirmado ocho días antes de la celebración del evento, Esta cifra se considerará como base para la facturación, nunca un número inferior.

Condiciones de Pago:

A.- 300 Euros a la confirmación de la reserva

B.- 100 % del importe total, como muy tarde, la fecha de la celebración.

Descripción del Evento.

El aperitivo habitualmente se sirve al exterior, en las zonas anexas al restaurante. En caso de mal tiempo se traslada al interior .

El banquete se celebra en los salones del Restaurante, con centros de flores naturales, manteles de hilo-algodón, vajilla Villeroy & Boch, cristalería y sillas tapizadas. La dirección del banquete corre a cargo de un maitre, asistido por camareros.

Servicios Complementarios

Animadores, Payasos, Talleres, Servicio de Autobuses, etc.

Por favor, consúltenos sus proyectos sin compromiso, trataremos de ayudarle en todo lo que necesite.