

# PAZO DE ADRÁN

## Bodas



# Aperitivos

---

APERITIVO  
NÚM.

1

## Frío

Cucharillas variadas

Salmon y Arzúa-Ulloa

Mejillón en Escabeche

Langostino y naranja

Jamón Ibérico al corte con surtido de panecillos gallegos, pan tumaca y picos de Jerez

Empanada de zamburiñas

Mosaico de chupitos

Gazpacho de sandía

Melón con virutas de jamón

Coca de jabugo y rúcula

## Caliente

Bombones de foie con compota de manzana

Pulpo parrilla en brocheta con ali-oli

Croquetas de choco

Pincho de langostino con crujiente de maíz

## Bebidas

Albariño Condés de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y Viña Paceta o Ederra

Crianza, D.O. Ca Rioja

Mojito cocktails

Mesa de limonada y sangría

Vermouth Time

Cerveza de barril, refrescos, mosto

Agua mineral

APERITIVO  
NÚM.

2

## Frío

Jamón Ibérico al corte con surtido de panecillos gallegos, pan tumaca y picos de Jerez

Minicocas variadas

Lascas de bacalao y piquillo

Salmón y olivada

Surtido de quesos gallegos y pan de aldea

Empanada de bacalao con pasas

Tosta de foie con mermelada de pimiento de Herbón

## Caliente

Enrejado de gambas con pasta Katafi y mahonesa de soja

Croquetas de marisco

Zamburiñas a la gallega

Minibrocheta de croca con pimiento

## Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y Viña Paceta o Ederra

Crianza, D.O. Ca Rioja

Mojito cocktails

Mesa de limonada y sangría

Vermouth Time

Cerveza de barril, refrescos, mosto

Agua mineral

# Menús

---

MENÚ  
NÚM.

1

Bogavante a la plancha

Sorbete de limón al mar de cava

Solomillo de ternera gallega en salsa boletus

Tarta nupcial con helado

Café, infusiones

Rocas de chocolate blanco y chocolate con leche  
acompañadas de crujiente de almendra

## Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y Viña Paceta o Eterra  
Crianza, D.O. Ca Rioja

Cava Codorniu Prima Vides Brut

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

MENÚ  
NÚM.

2

Ensalada de bogavante, vieiras y frutos secos al vinagre de Módena

Lomos de lubina con verduras en salsa de Albariño

Sorbete de mojito a la hierbabuena

Entrecot de ternera gallega a la plancha

Tarta nupcial con helado

Café, infusiones

Rocas de Chocolate Blanco y Chocolate con Leche acompañadas de Crujiente de Almendra

## Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y Viña Paceta o Eterra Crianza, D.O. Ca Rioja

Cava Codorniu Prima Vides Brut

Licores y Combinados de Sobremesa

MENÚ  
NÚM.

3

Camarones de la Ría

Vieiras Pazo de Adrán (2 uds)

Brocheta de rape, langostinos en salsa americana con  
verduritas confitadas

Sorbete de mango

Lomo de ternera gallega al horno con verduras

Tarta nupcial con helado

Café, infusiones

Rocas de Chocolate Blanco y Chocolate con Leche  
acompañadas de Crujiente de Almendra

## Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y Viña Paceta o Eterra  
Crianza, D.O. Ca Rioja

Cava Codorniu Prima Vides Brut

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

MENÚ  
NÚM.

4

Langostinos a la plancha

Almejas a la marinera

Vieiras Pazo de Adrán (2 uds)

Suprema de Rodaballo con espinacas en salsa de almendras

Sorbete de caipirinha con lima

Jarrete de ternera al horno con verduras

Tarta nupcial con helado

Café, infusiones

Rocas de Chocolate Blanco y Chocolate con Leche acompañadas de Crujiente de Almendra

## Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y Viña Paceta o Eterra Crianza, D.O. Ca Rioja

Cava Codorniu Prima Vides Brut

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

MENÚ  
NÚM.

5

Ensalada de bogavante, vieiras y frutos secos al vinagre de Módena

Bogavante a la plancha con salsa rosa y salsa tártara

Lomos de merluza con almejas en salsa verde

Sorbete de mango

Entrecot de ternera gallega a la plancha en salsa de queso de Arzúa

Tarta nupcial con helado

Café, infusiones

Rocas de Chocolate Blanco y Chocolate con Leche acompañadas de Crujiente de Almendra

## Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y Viña Paceta o Eterra Crianza, D.O. Ca Rioja

Cava Codorniu Prima Vides Brut

Gin tonic y Combinados de Sobremesa



MENÚ  
NÚM.

6

Langostinos a la plancha

Bogavante a la plancha con salsa rosa y salsa tártara

Almejas a la marinera

Caldeirada de pescados (rape, rodaballo y merluza)

Sorbete de caipirinha con lima

Entrecot de ternera gallega a la plancha en salsa de queso  
Arzúa

Tarta nupcial con helado

Café, infusiones

Rocas de Chocolate Blanco y Chocolate con Leche  
acompañadas de Crujiente de Almendra

## Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y Viña Paceta o Ederra  
Crianza, D.O. Ca Rioja

Cava Codorniu Prima Vides Brut

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

MENÚ  
NÚM.

7

Cigalas al vapor (1kg para 3 personas)

Bogavante a la plancha con salsa rosa y salsa tártara

Rape con almejas en salsa marinera

Sorbete de limón al mar de cava

Lomo de ternera al horno con verduritas

Tarta nupcial con helado

Café, infusiones

Rocas de Chocolate Blanco y Chocolate con Leche  
acompañadas de Crujiente de Almendra

## Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y Viña Paceta o Ederra  
Crianza, D.O. Ca Rioja

Cava Codorniu Prima Vides Brut

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

# Otras sugerencias

---

## Entrantes

Salpicón de bogavante con vinagreta de tomate

Ensalada de bogavante con rúcula y naranja

Salpicón de mariscos (bogavante, buey y langostinos)

Buey de la Ría

Nécoras de la Ría

Centollo de la Ría

Percebes

## Pescados

Lomos de lubina con langostinos en salsa de erizos

Suprema de rodaballo en salsa de carabineros

Merluza de Celeiro en salsa de piquillos

## Carnes

Taco de jarrete al horno con verduras

Pata de cordero al horno confitada al romero

Paletilla de cordero al horno

Magret de pato a la naranja

# Menús infantiles

---

(Hasta 12 años)

MENÚ INFANTIL  
NÚM.

1

Minipizzas individuales

Milanesa con patatas fritas

Tarta nupcial acompañada de helado

Agua mineral y refrescos

MENÚ INFANTIL  
NÚM.

2

Croquetas de marisco

Calamares a la romana

Almejas a la marinera

Brocheta de pollo con patatas fritas

Tarta nupcial acompañada de helado

Agua mineral y refrescos

# Barra libre

---

(2 horas incluidas en el menú)

## Licores y combinados

Ginebra: Beefeater, Seagram's

Whisky: 100 Pipers, Ballantines

Ron: Havana 3, Havana Ritual,  
Havana 5

Vodka: Absolut

## Cócteles

San Francisco

Daiquiri

Tom Collins

## Vodka & Gin Tonic corner

Servicio de Vodka y Gin Tonics  
aromatizados

Combinación personalizada: secos o  
aromáticos (canela, enebro, pomelo,  
regaliz, moras y perejil...)

Zona de la barra temática

Barman especializado

## Mojito cocktails & Caipirinha

Servicio de mojitos

Caipirinha y caipiroska

Barra independiente

Barman especializado

## Refrescos y otros

Cava rosado Bach Brut Rosé

Refrescos

Cerveza

Agua tónica

Zumos de frutas

Agua mineral



# Barra libre premium

---

## Licores y combinados

Ginebra: Beefeater 24, Plymouth

Whisky: Chivas Regal

Ron: Havana 7

Vodka: Absolut Citron

## Cócteles

San Francisco

Daiquiri

Tom Collins

## Vodka & Gin Tonic corner

Servicio de Vodka y Gin Tonics aromatizados

Combinación personalizada: secos o aromáticos (canela, enebro, pomelo, regaliz, moras, perejil...)

Zona de la barra temática

Barman especializado

## Mojito cocktails & Caipirinha

Servicio de mojitos

Caipirinha y caipiroska

Barra independiente

Barman especializado

## Refrescos y otros

Cava rosado Bach Brut Rosé

Refrescos

Cerveza: Voll Damm y Budweiser

Agua tónica: Indian Tonic

Zumos de frutas

Agua mineral

# Buffet de medianoche

---

## Salado

Minipulgas de ibéricos

Minisandwiches

Salmón

Paté

Vegetal

Jamón y queso

Brochetas de fruta fresca

## Dulce

Bastones de brownie de chocolate

Bocaditos de almendra

Trufas de chocolate

Cake Pops

# Servicios complementarios

---

Ponemos a su disposición otra serie de servicios que aportarán un valor añadido a su boda, tales como:

## Ceremonias civiles

Además de su organización facilitamos los siguientes elementos: 50 sillas con lazo y funda blanca, alfombra roja, mesa de ceremonia, centro de flores naturales para la mesa, seating individualizado (en caso de requerirlo) y decoración.





## Decoración exterior e interior personalizada

Zona de Firmas decorada (no incluye libro), Photocall, Seating, Rincón de Bienvenida, Zona Chill-Out, Cigar Corner decorado (no incluye tabaco)....

(INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS)



Para otros servicios como Animación Musical, Animación Infantil, Traslado de Invitados, Suelta de Globos ,Gaiteros, Alojamiento, ... no dude en contactar con nosotros y le buscaremos la mejor oferta posible.



“Conseguir que el día más importante de vuestras vidas sea inolvidable es el resultado del equilibrio perfecto entre calidad, servicio y experiencia, marca indiscutible del Grupo Ruta Jacobea: son los pequeños detalles los que nos hacen diferentes.

Y es que cada boda es única, porque tu boda es, para nosotros, lo más importante.”

Adrán, 4 - Teo 15866, A Coruña

[www.rjacobeas.es](http://www.rjacobeas.es)

[pazoadran@rjacobeas.com](mailto:pazoadran@rjacobeas.com)