

PEPE VIEIRA

EVENTOS



Nuestros eventos se caracterizan por su originalidad, el cuidado en los detalles y la excelencia en el servicio. Queremos que disfrutéis de vuestro día y lo dejéis todo en nuestras manos.

Creamos experiencias únicas para ser recordadas en el tiempo.



NUESTRA COCINA



Está reconocida con **2 Estrellas Michelin**, la **Estrella verde Michelin** y **2 Soles Repsol**.

Nuestros menús permiten a los comensales descubrir Galicia y sus sabores a través de una cocina de altísimo nivel, que va más allá de lo puramente culinario creando una experiencia única e irrepetible a través de nuestros platos.

PEPE VIEIRA

< 00&

MENÚS



MENÚ 1

APERITIVOS

Croqueta cremosa de queso Stilton

Langostino frito y picante con polvo de boletus

Buñuelo de bacalao con emulsión de verduras escalibadas

Empanadilla crujiente de ternera, tetilla fundente y salsa de piparras

Gyoza de puerro y langostinos, salsa teriyaki y polvo de algas

Mejillones al vapor con curry verde cilantro y menta

PLATOS

Ensalada de jurel confitado en escabeche de verduras asadas y jalea de pimientos

Carrillera crumble de castaña y perifollos, puré de hinojo y jugo de hierbas

DULCE

Tarta de Santiago: suave pastel de almendra, semilíquido con crema agria y piel de lima

Cafés y petit fours

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

84,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio

MENÚ 2

APERITIVOS

Croqueta cremosa de queso Stilton

Langostino frito y picante con polvo de boletus

Buñuelo de bacalao con emulsión de verduras escalibadas

Empanadilla crujiente de ternera, tetilla fundente y salsa de piparras

Gyoza de puerro y langostinos, salsa teriyaki y polvo de algas

Mejillones al vapor con curry verde cilantro y menta

PLATOS

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, piel de cerdo frita y panceta ibérica

Merluza de pincho, su caldo corto, cachelos, guisantes tiernos y nuestra tradicional ajada

DULCE

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada y leche aromatizada de vainilla

Cafés y petit fours

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

95,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio





MENÚ 3

APERITIVOS

Croqueta cremosa de queso Stilton

Langostino frito y picante con polvo de boletus

Buñelo de bacalao con emulsión de verduras escalibadas

Empanadilla crujiente de ternera, tetilla fundente y salsa de piparras

Gyoza de puerro y langostinos, salsa teriyaki y polvo de algas

Mejillones al vapor con curry verde cilantro y menta

PLATOS

Bogavante, salpicón de sus pinzas, aliño cítrico, tallos y flores de temporada

Solomillo de vaca vieja justo asado, puré cremoso de patata y yema de huevo

DULCE

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada y leche aromatizada de vainilla

Cafés y petit fours

SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

106,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSONA

No incluye canon del espacio

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS

Croqueta cremosa de queso Stilton

Langostino frito y picante con polvo de boletus

Buñuelo de bacalao con emulsión de verduras escalibadas

Empanadilla crujiente de ternera, tetilla fundente y salsa de piparras

Gyoza de puerro y langostinos, salsa teriyaki y polvo de algas

Mejillones al vapor con curry verde cilantro y menta

PLATOS

Solomillo de ternera con patatas fritas

DULCE

Helado

45,00€ + 10% IVA

PRECIO POR NIÑO

No incluye canon del espacio



Os ofrecemos a continuación una guía de todos nuestros platos (entrantes, pescados, carnes y postres) para que podáis elaborar un menú personalizado

100% VUESTRO



MENÚ A MEDIDA

Personaliza tu menú

Configura tu menú personalizado con aperitivos extra, añadiendo alguna de nuestras experiencias gastronómicas y seleccionando cualquiera de nuestros platos.

APERITIVOS EXTRA

Sashimi de lubina en escabeche de frutas de hueso, piparras y cebollas encurtidas

Zamburiña asada con yuzu y salsa de pimientos de Padrón

Brocheta de pollo asado al carbón con salsa yakitori

Gilda de boquerón, oliva y piparra

Pan de leche, chipotle y lomo de vaca a la llama

Filloa de remolacha, steak tartar y hojas frescas

Cogollo tierno, roast beef con encurtidos y pesto

Dumpling de costilla barbacoa, cítricos y corteza de cerdo

Sardina ahumada en ajo blanco de castaña

Consultad suplemento





EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PRECIO POR PERSONA
IVA 10% no incluido

CHARCUTERÍA DELICATESSEN **+6,50€**

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo con nuestros panes aliñados y su cortador

Cecina de León con concasé de tomate y pimienta de los mundos

Salchichón cular a la pimienta

Lomo Ibérico

PULPO Á FEIRA COCINADO POR UNA PULPEIRA **+8,00€**

*Mínimo 100 personas.
Consultad para un número menor.*

PEIXES DO HÓRREO **+11,00€**

Lubina, jurel, caballa, bonito curados y ahumados

Mínimo 100 personas.

Consultad para un número menor.

SHOW COOKING DE PAELLA **+5,50€**

OYSTER BAR **+12,00€**

Ostras + champagne



HORNO KAMADO DE BIVALVOS
+7,00€

MESA DE QUESOS
+6,00€

MESA DE NUESTRAS EMPANADAS
TRADICIONALES DE MAÍZ Y TRIGO
+4,50€

MESA MEXICANA
+5,50€

Tacos de cochinita Pibil (pico de gallo, frijoles
negros refritos)

Tacos de costilla de cerdo “carnitas” (guacamole,
salsa roja, mole)

Taco de pollo (jalapeños, crema ácida, guacamole,
queso, cilantro, salsa roja)

Sincronizadas (tortilla de trigo, lacón, queso
tetilla)

Totopos

VARIADO DE DUMPLINGS
+3,00€

MESA YAKITORI
+3,50€

Yakitori vegetal con salsa Hoisin y sésamo

Yakitori de cerdo con puerro confitado y salsa de
ostra

Yakitori de vaca y shitake con salsa de mostaza
antigua

MESA YAKITORI VEGANA
+3,50€

Yakitori de berenjena, aguacate, puerro
caramelizado, jugo cortado, ácido y picante

Yakitori de tofu marinado, shitake, tomate, aliño
de tomate seco, piñones y albahaca

Yakitori de cherrys, calabacín, pimientos asados
en un aliño de frutas de hueso y curry

BARRA DE CÓCTELES
+6,00€

MESA DE VERMUT
+5,00€

TODOS LOS PLATOS

PARA EMPEZAR...

Sardina ahumada, tomate pasificado y ajoblanco de castañas

Ensalada de jurel confitado en escabeche de verduras asadas y jalea de pimientos

Bogavante en un escabeche aromático de espárrago blanco, tomate seco y trazo cortado de oliva negra

Bogavante, salpicón de sus pinzas, aliño cítrico, tallos y flores de temporada

Bogavante en un arroz meloso y ali-oli de ajo negro

Bogavante en un Bloody Mery de tomates asados, ajos encurtidos y hojas tiernas y crujientes

Bogavante asado con vinagreta de hojas de los canónigos y piel de lima

Bogavante asado, con salsa cítrica, costilla ibérica crujiente y menta

Arroz de cigala asada, salpicón de su cabeza y hojas frescas aliñadas

Vieiras en un jugo aromático de coco y azafrán en caldeirada

Vieiras lañadas, ajoblanco, brotes, cilantro, tempura ligeramente picante y aceite de oliva

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, piel de cerdo frita y panceta ibérica

Roast beef de vaca, emulsión de verduras asadas ligeramente picante, albahaca y galmesano

DE LA TIERRA...

Carrillera crumble de castaña y perifollos, puré de hinojo y jugo de hierbas

Pieza melosa de ternera glaseada con nube de parmesano, albahaca y tetilla a la mostaza

Lomo de vaca, berenjena a la llama con jugo de tuétanos y mostaza

Solomillo de vaca vieja, ceniza de puerro, puré de boniato y remolacha

Solomillo de vaca vieja justo asado, puré cremoso de patata y yema de huevo

Pieza de cerdo ibérico asado con hierbabuena, patata esmagada con pimienta y concentrado de su jugo cortado

Paletilla de cordero cocinada lentamente al horno aromatizado con hojas de tomillo y romero, patatas nuevas, ajos confitados y trigueros

Capón de Villalba en arroz cremoso con emulsión de su jugo asado y hojas tiernas

En un canelón, ternera y setas, crema untuosa de queso Galmesán y trufa, escarolas y berros aliñados

DEL MAR...

Lubina en un jugo de sus espinas, patata, ajo y perejil

Lubina asada, tomate pasificado y jugo de verduras asadas al carbón

Lubina pil-pil de yuzu y padrones

Rodaballo asado, mantequilla de hierbas, cogollo tierno y alioli de ajo asado

Paupettes de lenguado, beurre blanc, patata ácida y escarolas

Merluza de pincho, su caldo corto, cachelos, guisantes tiernos y nuestra tradicional ajada

Rape asado con una suave caldeirada de sus espinas a la brasa

DULCES...

Fresas, cerezas y mentas frescas con infusión de su zumo y helado de yogurt cremoso

Cremoso de fruta de la pasión, yogurt, aceite de oliva arbequina y mezcla de pimientas aromáticas

Bizcocho caliente de chocolate fluido con vainilla y azúcar ligeramente especiado

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada y leche aromatizada de vainilla

Cremoso de requeixo, crumble de almendra, mentas y frambuesas

Milhoja de hojaldre crujiente con crema fresca de leche y vainilla de Tahití

Tarta cremosa de chocolate, nata fresca y vainilla

Tarta de Santiago: suave pastel de almendra, semilíquido con crema agria y piel de lima

NUESTROS MENÚS INLCUYEN

DECORACIÓN EN MESA

Creemos que todo tiene que ir acorde, por ello os proponemos una decoración elegante y sencilla para que todo encaje en vuestro evento.

PAPELERÍA

Para hacer aun más inolvidable la fecha, cada invitado tendrá una minuta del menú servido

EL

ESPINO



PAZO DA BUZACA

Un lugar mágico, auténtico y con personalidad propia que convertirá tu evento en un recuerdo inolvidable.

Un viaje en el tiempo en pleno corazón de Galicia. Una casa solariega construida para la familia Varela en el siglo XVI que respeta totalmente su estructura original.

Rodeada de 40.000 impresionantes metros cuadrados con jardines, huerta, palomar, torre, capilla, dos hórreos y majestuosos árboles centenarios.

Situado en Moraña (Pontevedra) en un lugar estratégico, a tan solo 25 minutos de Pontevedra, 30 minutos de Vilagarcía de Arousa y 45 minutos de Vigo y de Santiago de Compostela.



CONTACTO

eventos@pepevieira.com

986 235 342

www.pazodabuzaca.com