

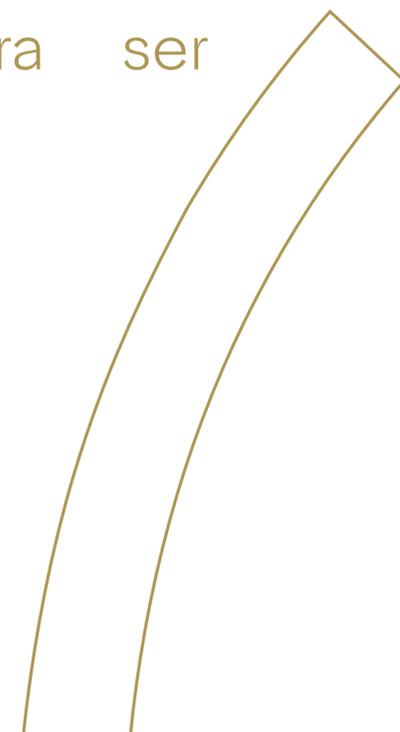
PEPE VIEIRA

EVENTOS



Nuestros eventos se caracterizan por su originalidad, siendo siempre especiales y pensados para asegurar la diversión de las personas invitadas.

Creamos experiencias únicas para ser recordadas en el tiempo.



Gracias por querer que  
formemos parte de

**VUESTRO DÍA**



# 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.

# HELLO



Todo el equipo de Pepe  
Vieira estará en cada  
momento a vuestra entera  
disposición para elaborar

# EL MENÚ PERFECTO





# FOOD MARKET



# APERITIVOS

*Incluidos en todos los menús*

---

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

---

Gilda de boquerón, oliva y piparra

---

Mejillones al vapor con curry verde cilantro y menta

---

Filloa de remolacha con steak tartar y hojas frescas

---

Dumpling de costilla barbacoa, cítricos y corteza de cerdo

---

Cogollo tierno, roast beef con encurtidos y pesto

---

Sardina ahumada en ajoblanco de castaña

---

Fougasse de verduras escalibadas

---

Brocheta de pollo asado al carbón con salsa yakitori

---

Sashimi de apionabo asado, pesto y Savel

---

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

---

Vieira lañada en una sopa aireada de manzana verde y hierbas frescas

---



*También incluimos...*

**NUESTRAS EMPANADAS  
TRADICIONALES DE MAÍZ Y TRIGO**  
de xoubas, de atún y de carne.

**CHEESE BAR**

*del mundo...*

Brie de Meaux Dongé, Comté Marcel Petite, Gouda L'Amuse 24M, Cremoso de Cañarejal, Colston Bassett Stilton NYD...

*de aquí...*

Queixo do Pais Amalia Mosteiro, Terra de Airas Moniz, Braojos de Cantagrullas, Majorero DOP del Tetir, Queso curado Iniesta Manzanaro, Moluengo de La Rueda...

Acompañada de panes y guarniciones dulces y saladas.



ENMESTA

# MENÚ 1

*Incluye aperitivos Food Market*

## PLATOS

Vieiras en un jugo aromático de coco y azafrán en caldeirada

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

**133,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

# MENÚ 2

*Incluye aperitivos Food Market*

## PLATOS

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

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

## DULCE

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

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

**148,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

## MENÚ 3

*Incluye aperitivos Food Market*

### PLATOS

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

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

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

### DULCE

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada con 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

**152,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

## MENÚ 4

*Incluye aperitivos Food Market*

### PLATOS

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

Lubina pil-pil de yuzu y padrones

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

### 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

**168,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*



## MENÚ 5

*Incluye aperitivos Food Market*

### PLATOS

Camarones y nécoras

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

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

### DULCE

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

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

**167,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

## MENÚ 6

*Incluye aperitivos Food Market*

### PLATOS

Camarones y cigalas

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

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

### DULCE

Cremoso de queso fresco, crumble de almendra, mentas y frambuesas

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

**204,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

# MENÚ CÓCTEL

## PEPE VIEIRA SEA FOOD

Sardina ahumada en ajoblanco de castaña

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

Zamburiña asada con yuzu y salsa de pimientos de Padrón

Gilda de boquerón, oliva y piparra

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

## YAKITORI GRILL

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

Yakitori de pollo asado al carbón

## COMPLEMENTOS DE COCINA

Cogollo tierno, roast beef con encurtidos y pesto

Fougasse de verduras escalibadas

Filloa de remolacha con steak tartar y hojas frescas

Dumpling de costilla barbacoa, cítricos y corteza de cerdo

Sashimi de apionabo asado, pesto y Savel

## CHEESE BAR

...del mundo ...de aquí

Acompañada de panes y guarniciones dulces y saladas

## NUESTRAS EMPANADAS Y MASAS TRADICIONALES

Empanadas de maíz y trigo...

... de xoubas

... de atún

... de carne

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

## 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

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

## SELECCIÓN DE VINOS

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

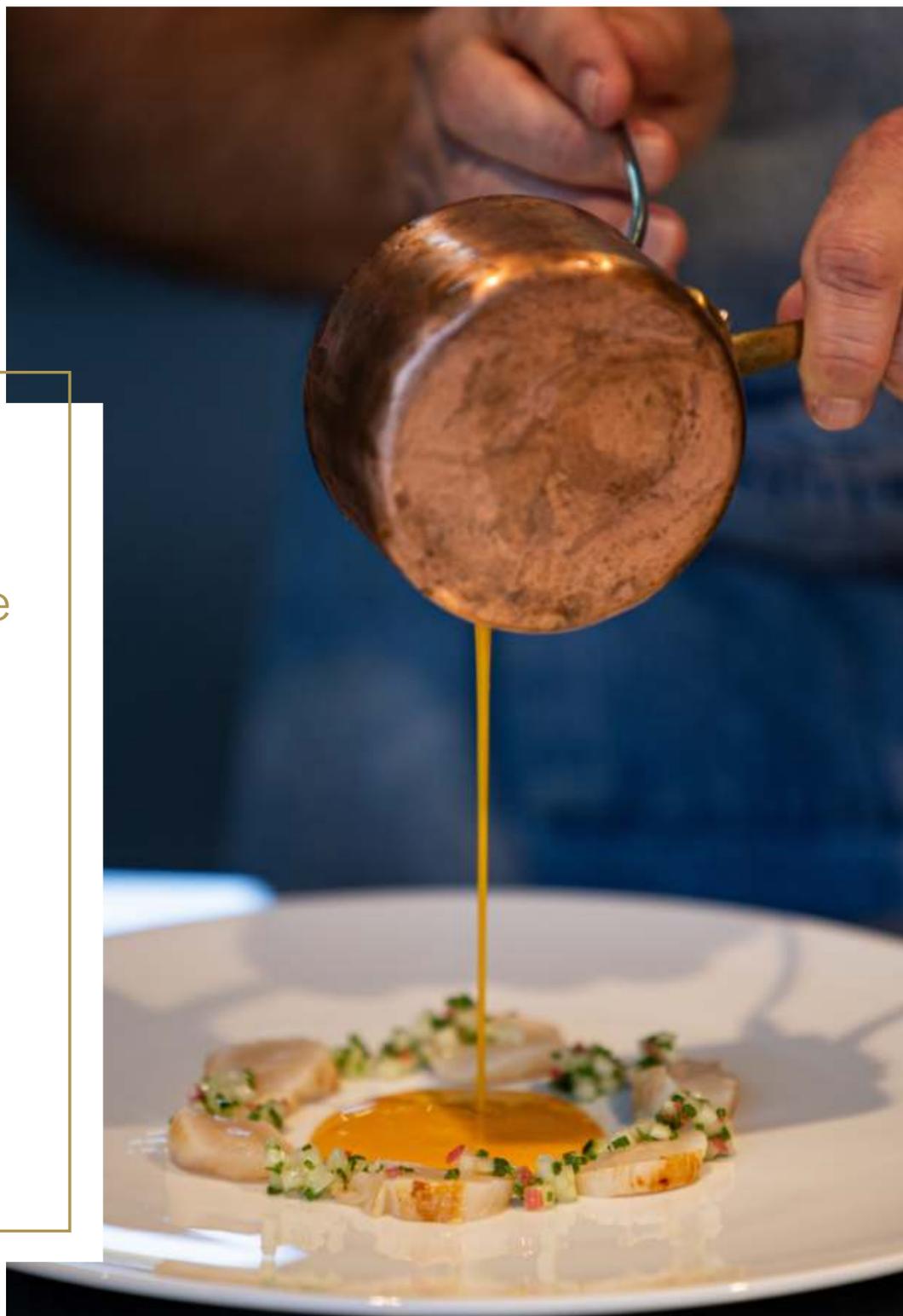
**120,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*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 añadiendo alguna de nuestras experiencias gastronómicas al aperitivo y seleccionando cualquiera de nuestros platos.



# 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.*

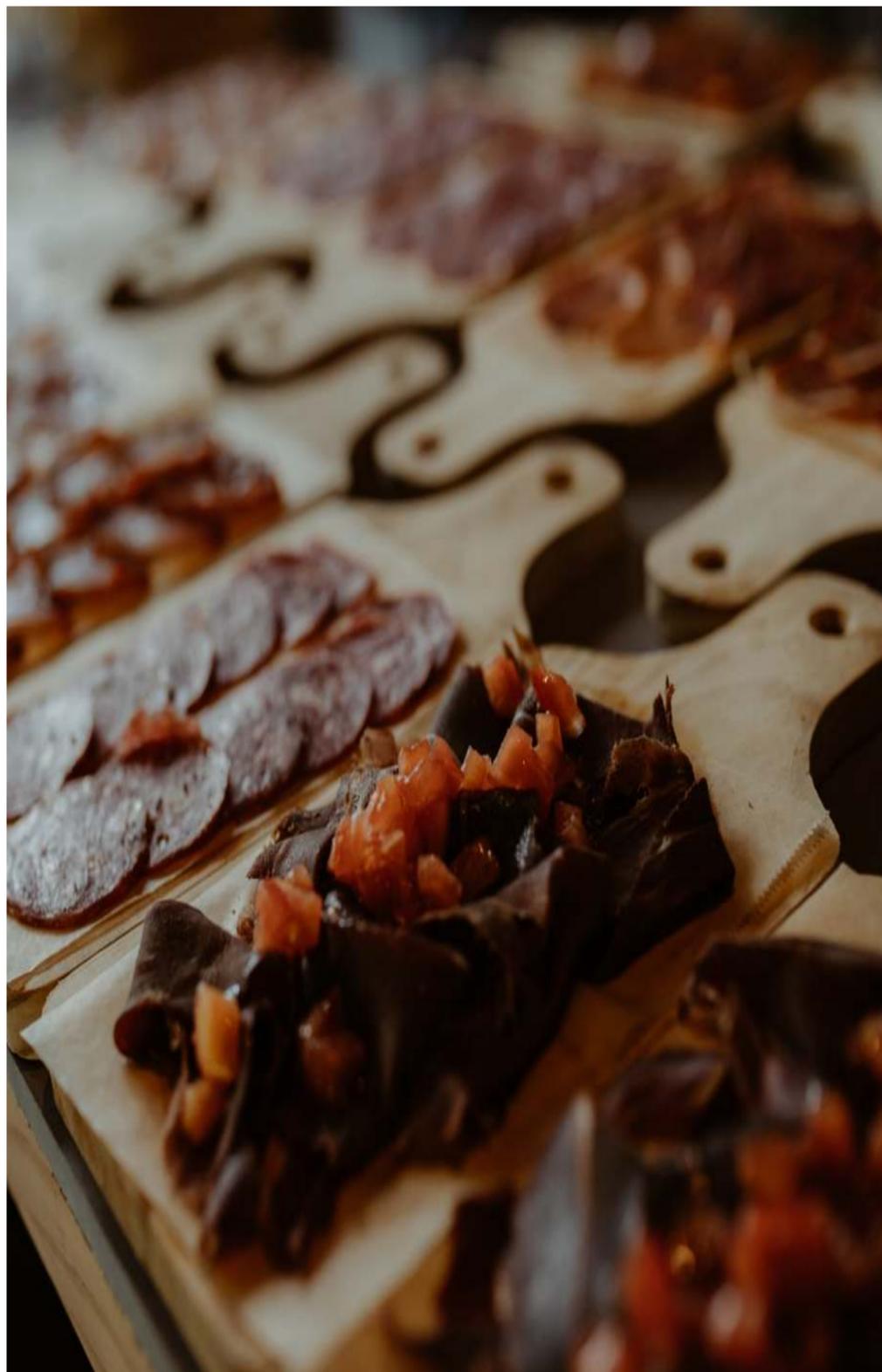
---

## SHOW COOKING DE PAELLA **+5,50€**

## OYSTER BAR **+12,00€**

Ostras + champagne

---



## 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...

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

Mariscos: centollo, nécoras, cigalas, percebes, camarón...

## 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

## 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

Pouppettes 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...

### Frescos

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

### Calientes

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 queso fresco, 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



# SERVICIOS INCLUIDOS Y EXTRAS

## PRUEBA DE MENÚ

El pago de la fianza o reserva asegura la prueba del menú para un máximo de 6 personas en bodas de más de 150 invitados, 4 personas en bodas de entre 100 y 150 invitados y 2 personas para bodas de menos de 100 invitados.

---

**EXTRA: 75 € POR PERSONA**

*IVA 10% no incluido*

## MENÚ INFANTIL

*Pepe Vieira Food Market + Solomillo de ternera con patatas fritas + helado*

---

**45 € POR NIÑA O NIÑO**

*IVA 10% no incluido*

## MENÚS PROFESIONALES

Para los profesionales que trabajen en vuestra boda os ofrecemos 2 menús incluidos en el precio.

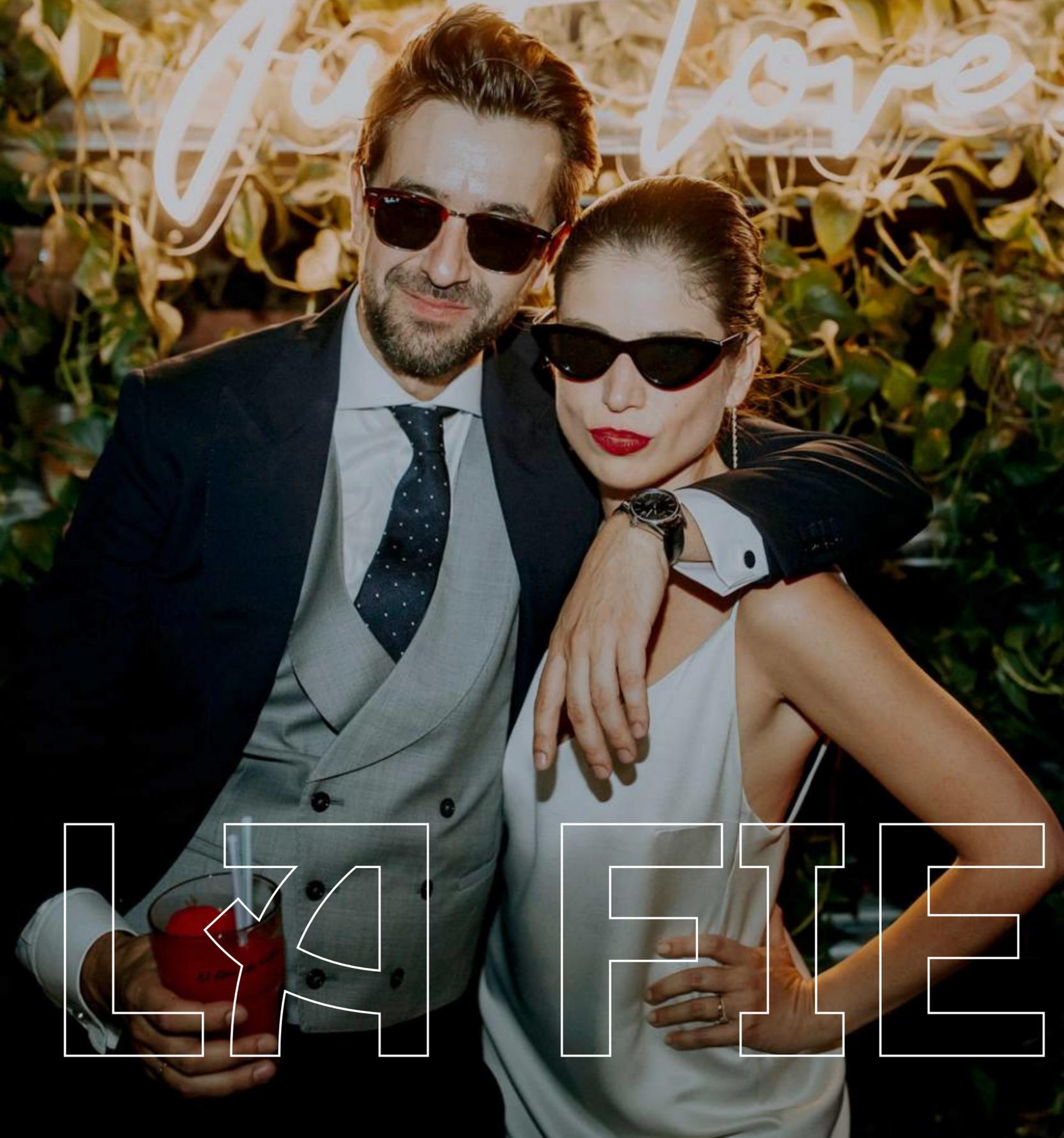
---

**EXTRA: 60 € POR PROFESIONAL**

*IVA 10% no incluido*

*Consultad en caso de ser necesario*

*Just Love me*



# LAFFESTIA

# BARRA LIBRE

**16€**

PRECIO POR PERSONA

*IVA 10% no incluido*

**4 horas incluidas**

600€ / hora extra

Con la barra libre podréis disfrutar de **gominolas variadas** y del carrito de **Hot dogs**.

*+ opciones de recena:*

Estación italiana: pizza, bruschettas...3€

Estación americana: perritos y hamburguesas...3€

Variado de sándwiches: pollo al curry, vegetal y pastrami...3€

Chocolate con churros...3€

# DJ

Os recomendamos a **ZeppelinSound** para vuestra boda.

Antonio se reunirá con vosotros para la elección de la música, definiréis vuestros gustos musicales y elaborareis una lista de canciones y temas especiales para momentos concretos.

---

Contacto Antonio: 625 448 867

# CONTACTO

---

[eventos@pepevieira.com](mailto:eventos@pepevieira.com)

---

986 235 342

---

[www.eventos.pepevieira.com](http://www.eventos.pepevieira.com)