



MENÚS DE GRUPO

DESAYUNO

COFFEE BREAK

MENÚ 1

BEBIDAS

Zumo de Naranja Natural
Cafés e Infusiones
Aguas

DULCE

Bizcocho Casero

10€

IVA No Incluido

MENÚ 2

BEBIDAS

Zumo de Naranja Natural
Cafés e Infusiones
Aguas

DULCE

Bizcocho Casero
Mini Bollería

SALADO

Pulguita de Ibérico

15€

IVA No Incluido

***EXTRAS:**

Servicio de aguas en el Auditorio 1€ por persona.

MENÚ 1

PARA COMPARTIR

Empanada Gallega

Croquetas de Jamón Ibérico

Tosta de Anchoa con Queso de Arzúa

Mejillones de Lorbé en Crema de Escabeche



PLATO PRINCIPAL

Arroz Marinero

POSTRE

Milhojas caramelizado con crema
de vainilla



BEBIDAS

Bodega Selección

Cerveza de Bodega

Cafés e infusiones

50€

IVA No Incluido

MENÚ 2

PARA COMPARTIR

Empanada gallega

Alcachofas fritas con pesto rojo

Jamón Ibérico de Jabugo



PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

Merluza de Celeiro con pil-pil de Lima Limón
y Salsa de Pimientos Verdes

o

Costillar de Ternera con Puré de
Patata trufado



POSTRE

Tarta de Manzana Caliente y Helado de Vainilla



BEBIDAS

Bodega Selección

Cerveza de Bodega

Cafés e infusiones

60€

IVA No Incluido



MENÚ CÓCTEL 1

PARA COMPARTIR

- Croquetas de Jamón Ibérico
- Empanada Gallega de la casa
- Tosta de Anchoa con Queso de Arzúa
- Mejillones de Lorbé en Crema de Escabeche
- Nido de ensaladilla
- Chupito de gazpacho
- Tabla de quesos selección gourmet

POSTRE

- Rocas de chocolate
- Mini Milhojas

BEBIDAS

- Agua
- Bodega Selección
- Cerveza de Bodega

35€
IVA No Incluido

MENÚ CÓCTEL 2

PARA COMPARTIR

- Jamón Ibérico
- Empanada gallega
- Blini de Salmón
- Chupa chups de Foie de Chocolate blanco y pistacho
- Cono de brandada de Bacalao
- Navajas al Vapor y Pil-Pil de Limón
- Cazuelita de arroz marinero

POSTRE

- Trufas de chocolate

BEBIDAS

- Bodega Selección
- Cerveza de Bodega

45€
IVA No Incluido

CONDICIONES DE LA RESERVA

Mínimo de personas

Las reservas de menús de grupo requieren un mínimo de 10 personas.

Confirmación reserva

Para la confirmación de las reservas de más de 40 comensales será necesario el pago de un anticipo del 50% del menú contratado.

Retrasos

Si llega tarde a su reserva, haremos todo lo posible para acomodarlo. Sin embargo, si llega más de 30 minutos tarde sin notificar al restaurante, nos reservamos el derecho de cancelar su reserva y asignar su mesa a otro cliente.

Cancelaciones de comensales

Cualquier cancelación debe realizarse con **un mínimo de 48 horas** de antelación a la fecha programa del evento. En caso de modificar el número de comensales a la baja dentro de las 48 horas antes del evento, se cobrará igualmente el número de menús de la reserva inicial.

Bebidas incluidas

El precio incluye bodega estándar según selección del Sumiller, cervezas, refrescos, agua, cafés e infusiones desde que se sientan en la mesa hasta servir el postre.

Alérgenos

Si tiene alergias o restricciones alimentarias, le recomendamos que nos notifique lo antes posible. Haremos todo lo posible para adaptarnos a sus necesidades y ofrecerle un menú que se adapte a sus preferencias alimentarias.

Club Cámara
Noroeste



CAMAROTE

P.º Marítimo Francisco Vázquez, s/n, O Parrote -A Coruña

Teléfono: 638.17.00.13

Email: info@camarotecoruna.com