



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](mailto:info@camarotecoruna.com)