



Menú 2026



Catering

Sección	Productos	Precio
Carnes	Carrillera de cerdo estofada con puré de patata (mínimo 30 comensales)	4,90€
	Bocaditos de pastrami (mínimo 10 comensales)	4,90€
	Lacón asado en su propio jugo o con aceite y pimentón (mínimo 20 comensales)	6,50€
	Brioche de steak tartar de vaca gallega (mínimo 10 comensales)	5,50€
	Mini hamburguesas de vaca gallega (mínimo 10 comensales)	6,50€

Mar	Gilda de pescado del día con salsa ponzu (mínimo 10 comensales)	4,50€
	Pastel de pescado con alioli de ajo asado (mínimo 14 comensales)	4,90€
	Vasitos de salpicón (mínimo 13 comensales)	4,90€
	Tartar de atún (mínimo 2 comensales)	4,90€
	Tartar de salmón (mínimo 2 comensales)	4,90€

Tablas	La de queso (selección de 6 tipos de queso nacionales e internacionales con maridaje)	3,90€
	La Ibérica (jamón ibérico de cebo, lomo de bellota, chorizo o salchichón de bellota y cecina selección)	4,50€
	La Mejorana mixta (tabla ibérica + 3 quesos a elegir por el cliente)	4,90€
	Plato de jamón ibérico cebo de campo, cortado a cuchillo (mínimo 3 comensales)	4,30€
	Plato de jamón bellota, cortado a cuchillo (mínimo 3 comensales)	7,40€

Clásicos	Croquetas artesanas - (jamón ibérico, pollo asado, cocido gallego, caldeirada de merluza, queso pecorino trufado, chocos en su tinta (sin mínimo)	2,90€
	Tortilla - (mínimo 8 comensales)	3,50€
	Bombones de foie con cobertura de frambuesa	3,80€
	Tartaletas de ensaladilla - (mínimo 10 comensales)	2,90€
	Tomate confitado con aguacate cremoso (mínimo 20 comensales)	6,60€
	Berenjena a la brasa con salsa oriental (mínimo 3 comensales)	5,50€
	Crema de calabaza y naranja - (mínimo 20 comensales)	3,60€

Empanadas	Atún	3,50€
	Carne con manzana	3,50€
	Bacalao con pasas	3,50€
	Xouba	3,50€
	Zamburiñas	4,50€
	Pollo al curry	3,50€
	Vegetal (vegetariana)	3,50€

Postres	Torrija caramelizada - (mínimo 20 comensales)	4,90€
	Pasteles variados - (sin mínimo)	3,90€
	Macedonia fresca de fruta de temporada (mínimo 10 comensales)	2,90€
	Vasitos Pandejuevo (Tiramisú, Cremoso de chocolate, Tarta de queso al horno, Mississippi o Carrot Cake) (sin mínimo)	6,50€

Bebidas	Vinos tintos (Mencía, Rioja o Ribera del Duero) Vinos blancos (Godello, Rías Baixas o Ribeiro) (mínimo 3 comensales)	6€
	Refrescos, agua, cerveza (sin mínimo)	5€

Extras	Copas vino	1,10€
	Vasos refresco	0,50€
	Camareros - (mínimo 4 horas)	15€/h
	Pan	0,80€
	Hielo	6€
	Traslado	20€ - 50€
	Traslado y montaje	60€ - 90€
	Traslado hospitales	15€
	Menaje y mesas	30€

Manús cerrados	MENÚ 01. - Empanadas variadas - Croquetas “del Culuca” - Tortilla - Tartaletas de ensaladilla - Tabla ibérica - Tabla de quesos - Vino o refrescos	27,20€
	MENÚ 02. - Carrilleras de cerdo - Vasitos de salpicón - Bombones de foie con cobertura de frambuesa - Tabla ibérica - Empanadas variadas - Vino o refrescos	27,60€
	MENÚ 03. - Bocadillos de pastrami - Tartar de salmón - Tablas de queso - Croquetas “del Culuca” - Tortilla - Empanadas variadas - Vino o refrescos	29,60€
	MENÚ 04. - Mini hamburguesa de vaca gallega - Pastel de pescado con alioli de ajo asado - Tabla ibérica - Tabla de quesos - Empanadas variadas - Tartaletas de ensaladilla - Vino o refrescos	32,20€

PRECIO POR COMENSAL - PRECIOS CON IVA
DE NO CUBRIR LOS MÍNIMOS DE RACIONES SE COBRARÁ EL MÍNIMO ESTABLECIDO

La Mejorana