



BAUTIZO PRIMERA COMUNIÓN

Estimados señores:

RESTAURANTE GASTRO-BAR SANMIGUEL les agradece que nos hayan tenido en cuenta en uno de los días más importantes de su vida, por ello, estamos encantados de ofrecerles un amplio abanico de posibilidades a la hora de escoger sus menús, así como en la organización de la fiesta posterior.

Para asesorarles en su elección, nuestro equipo humano les ofrece una serie de menús ya elaborados, que harán que tanto ustedes como sus invitados no puedan olvidar esa fecha tan señalada. Por supuesto también existe la posibilidad de que ustedes mismos confeccionen los menús de forma personalizada los cuales les presupuestaremos cuanto antes sea posible.

En cualquier caso, les agradecemos el interés mostrado en RESTAURANTE GASTRO-BAR SANMIGUEL para la celebración de la Comunión o Bautizo y estamos a su entera disposición para cualquier duda o aclaración que les surja, así como para determinar todos los detalles de tan especial fecha.

ESTOS PRECIOS SON ORIENTATIVOS. No dude en ponerse en contacto con nosotros para adecuarlos a sus gustos y preferencias.

Atentamente,

La Dirección



SANMIGUEL 1

Variado de croquetas de la casa.
Empanada Sanmiguel.
Zamburiñas al horno.
Langostinos a la plancha con sus aliños.



Bacalao al horno con patatas panaderas.

o

Carrillera de ternera estofada al Oporto, crema de calabaza y espinacas.



Tarta

BODEGA

- San Clodio blanco (D.O. RIBEIRO)
- Ponte da Boga tinto (D.O. VALDEORRAS)
- Pan Mareiro
- Aguas, cervezas, refrescos
- Cafés, infusiones, licores



Reservas: 988 23 60 06
636 72 75 85

info@sanmiguelourense.com

Precio por persona: 38 €

SANMIGUEL 2

Variado de croquetas de la casa.
Cecina de León con pimientas y Arbequina.

Gambas al ajillo.

Vieiras al horno estilo tradicional.



Lomo de merluza, patatas al tomillo, langostino y salsa de marisco.

o

Croca de ternera, patatas risoladas y pimientos asados en casa.



TARTA

BODEGA

- San Clodio blanco (D.O. RIBEIRO)
- Ponte da Boga tinto (D.O. VALDEORRAS)
- Pan Mareiro
- Aguas, cervezas, refrescos
- Cafés, infusiones, licores



Reservas: 988 23 60 06
636 72 75 85

info@sanmiguelourense.com

Precio por persona: 41 €

SANMIGUEL 3

Cecina de León con pimientas y Arbequina
Pizarra de quesos
Salpicón de mariscos
Langostinos a la plancha y cocidos

Almejas a la marinera



Lenguado a la plancha con patatas al vapor y verduritas.

o

Entrecote de ternera gallega, patatas risoladas y salsa de Oporto .



Tarta

BODEGA

- San Clodio blanco (D.O. RIBEIRO)
- Ponte da Boga tinto (D.O. VALDEORRAS)
- Pan Mareiro
- Aguas, cervezas, refrescos
- Cafés, infusiones, licores



Reservas: 988 23 60 06
636 72 75 85

info@sanmiguelourense.com

Precio por persona: 49 €

SANMIGUEL 4

Jamón ibérico al corte O Almejas a la marinera (escoger uno de las dos opciones para todos)

Empanada de zamburiñas

Variado de croquetas de chocos en su tinta//cecina y queso del país// txangurro

Crujiente de langostinos y salsa teriyaki



2 vieiras al horno estilo tradicional



(Sorbete de caipirinha)



A ESCOGER POR PERSONA

Bacalao al horno estilo portuguesa

O

Lomo de merluza, patata escachada, espinacas y ajada

O

Carrillera de ternera estofada al Oporto

O

Cordero lechal asado a baja temperatura



Tarta

BODEGA

-SAN CLODIO blanco (D.O. RIBEIRO)

-PONTE DA BOGA tinto (D.O. RIBEIRA SACRA)

-VALLOBERA tinto (D.O.Ca. RIOJA Cza)

-Pan

-Aguas, cervezas, refrescos

-Cafés, infusiones, licores



Reservas: 988 23 60 06
636 72 75 85

info@sanmiguelourense.com

Precio por persona: 52 €

SANMIGUEL 5

Jamón ibérico al corte
Pizarra de quesos con frutas y frutos
Pulpo á feira



Navajas a la plancha



Zamburiñas al horno estilo tradicional



Lenguado a la meuniere con puré duquesa y trigueros

o

Entrecote de ternera gallega, pimientos asados en casa y salsa de Oporto.



TARTA

BODEGA

- San Clodio blanco (D.O. RIBEIRO)
- Ponte da Boga tinto (D.O. VALDEORRAS)
- Pan Mareiro
- Aguas, cervezas, refrescos
- Cafés, infusiones, licores



Reservas: 988 23 60 06
636 72 75 85

info@sanmiguelourense.com

Precio por persona: 60 €

SANMIGUEL 6

Variado de croquetas
Jamón de bodega
Olivas curadas y aceite arbequina
Variado de tostas



2 vieiras al horno estilo tradicional
Langostinos a la plancha y sus salsas



½ bacalao al horno estilo portuguesa
Y
½ carrillera de ternera estofada al Oporto y crema de calabaza



Torrija caramelizada y helado de vainilla

Tarta

BODEGA

- SAN CLODIO blanco (D.O. RIBEIRO)
- PONTE DA BOGA tinto (D.O. RIBEIRA SACRA)
- Pan MAREIRO
- Aguas, cervezas, refrescos
- Cafés, infusiones, licores



Reservas: 988 23 60 06
636 72 75 85

info@sanmiguelourense.com

Precio por persona: 62 €

SANMIGUEL 7

Buey de mar cocido al laurel
Langostinos cocidos y a la plancha con sus aliños
Mejillones al ajillo
Almejas a la marinera
2 vieiras al horno estilo tradicional



Lubina a la espalda en salsa bilbaina, con verduritas y patatas al vapor

Ó

Solomillo de ternera, manzana asada, patata panadera y oporto



Tarta

BODEGA

- San Clodio blanco (D.O. RIBEIRO)
- Ponte da Boga tinto (D.O. VALDEORRAS)
- Pan Mareiro
- Aguas, cervezas, refrescos
- Cafés, infusiones, licores



Reservas: 988 23 60 06
636 72 75 85

info@sanmiguelourense.com

Precio por persona: 66 €



MENÚ SANMIGUEL INFANTIL

Variado de croquetas de la casa.
Calamares fritos
Pulpo á feira sin picante

Milanesa de ternera o pollo con patatas y huevo frito

Helados

Tarta de Bautizo

-Pan Mareiro
-Aguas y refrescos



Reservas: 988 23 60 06
636 72 75 85

info@sanmiguelourense.com

Precio por persona: 18 €



Bautizos y Primera Comuni3n.

Men3s 2017

Exclusividad . Ofrecemos a nuestros clientes un servicio exclusivo a cargo de una persona de nuestro Departamento de Eventos, quien ser3 su interlocutora, se ocupar3 de atender sus demandas, dudas... le informar3 de todos nuestros servicios y supervisar3 su evento desde el principio al fin del mismo.

Personal del Evento . La direcci3n del banquete corre a cargo del Chef, asistido por un equipo de cocina, ma3tre de sala y por camareros en la proporci3n de uno por cada quince invitados.

Habr3 una persona dedicada en exclusiva a la organizaci3n del evento.

Presupuestos y Reserva . El env3o del presupuesto, que tiene una validez de 45 d3as, no presupone compromiso de reserva por parte de Restaurante GastroBar Sanmiguel. La confirmaci3n de la reserva se producir3 a la entrega de 300 euros como garant3a de reserva y anticipo a cuenta, que se descontar3 del total de la factura final. En caso de cancelaci3n de la reserva por iniciativa del cliente no habr3 devoluci3n del dep3sito.

Condiciones de Pago :

- 300 Euros a la confirmaci3n de la reserva.
- El 50,00% del importe total previsto 15 d3as antes de la fecha del evento, el resto del presupuesto, como m3ximo, 48 horas antes del evento.

El pago de todos estos importes deber3 hacerse por transferencia bancaria, en aplicaci3n de la Ley 7/2012 del 29 de Octubre.

El n3mero definitivo de invitados deber3 ser confirmado **ocho d3as antes de la celebraci3n del evento**, no m3s tarde de las 12:00 h. Esta cifra se considerar3 como base para la facturaci3n, nunca un n3mero inferior.

Personalizaci3n del Banquete;

Est3n excluidos de nuestros servicios:

- Minutas
- Decoraci3n de mesas
- Ambientaci3n decorativo y personalizado del local.

Registro Sanitario y Responsabilidad Civil Paladar fácil S.L es titular del REGASA número 9802.0941/OU y tiene suscritos Seguros de Responsabilidad Civil como cobertura de los riesgos derivados del ejercicio de su actividad



En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 ponemos en conocimiento de nuestros clientes que nuestros productos elaborados pueden contener elementos alérgicos y/o intolerantes.

Consulte con nosotros sus alergias e intolerancias e intentaremos adecuarlo a sus exigencias.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES