



PROPUESTAS PARA GRUPOS CAMPAÑA NAVIDAD 2026

OPCIÓN 1: Picoteo

Centro mesa:

- Pimientos de padrón
- Empanada gallega de carne
- Calamares a la andaluza o chipirones con ajetes
- Salpicón de frutos del mar y wakame
- Brandada de bacalao o Lacón con grelos

Postre:

Brownie de nueces

Bodega: Agua filtrada, refrescos, Cerveza nacional.

Precio por comensal : 35,00€ iva incluido

OPCIÓN 2: PRINCIPAL CENTRO MESA

Aperitivo:

Fritos caseros de bienvenida

Centro mesa:

- Tabla de quesos artesanos
- Tomate tibio con ajada y tartar de algas
- Almeja de la ría al albariño
- Empanada artesana

Principal trinchado centro mesa:

Entrecote de ternera gallega a la parrilla con padrón y patatas

Ó Merluza a la gallega

Postre centro mesa:

Tarta de Santiago flambeada con aguardiente quemado

Bodega:

Agua filtrada, refrescos, cerveza nacional, Blanco Ribeiro D.O. ,
copa de tinto D.O.C. Rioja con los principales.

Precio por comensal : 50,00€ iva incluido

OPCIÓN 3 : Homenaje

Aperitivo de bienvenida:

Empanada artesana

Centro mesa:

- Pulpo Afeira
- Minis de caldo gallego
- Zamburiñas plancha con Mery suave
- Lacón con grelos
- Huevo crujiente con setas

Principal para compartir:

Chuletón de ternera gallega a la parrilla con dos guarniciones
ó Rodaballo a la parrilla

Postre centro:

Tarta de queso artesana

Bodega: Agua filtrada, refrescos, cerveza nacional, Blanco D.O.
Rías Baixas, Tinto criado.

Precio por comensal : 60,00€ iva incluido

Reservas en www.restauranteoperegrino.com

Reservas de hasta 8 pax sin señal a través de la web, a partir de 8 pax señal de 10€ por plaza
(transferencia a ES6300815515270002601863)

Menús a mesa completa. Cancelación de plazas hasta 48 h antes sin coste. No se hacen cobros individualizados, una mesa un cobro.

Infórmenos de sus ALERGIAS e INTOLERANCIAS *antes* de acudir para prever alternativas.

Por motivos de disponibilidad de materias primas es posible que alguna elaboración sufra cambios, sin afectar al nivel de calidad.

Ratio de servicio: Aperitivos, entrantes, principales y postres centro uno cada 4 pax
Calculamos bebida en función de los comensales. No hacemos menús con bebida ilimitada.

El servicio empieza a la hora acordada, con 30 minutos para aperitivo.

Los retrasos en el inicio implican demoras en el cierre del restaurante y en el descanso necesario de nuestro equipo. Sean puntuales.

Para incentivar que el grupo reúna el importe de la cena antes del servicio y agilizar el cierre, no cobraremos los cafés si se abona al contado (1 cobro).

Podemos traducir el menú al inglés si fuera necesario.

Alergias alimentarias e intolerancias, haremos cambios personalizados.

Si les surge alguna duda, estamos disponibles vía mail o telefónica en el: 655802762

Muchas gracias

