

MIENÚS

— EVENTOS 2025 —



calDaria
HOTELES Y BALNEARIOS

20
25

Menú 1

20
25

Aperitivo

Bar (precio en base a la duración del aperitivo de 1 hora.
Si desea alargar su duración consulte precio).

Virutas de jamón "Selecta" con surtido de panes, quesos con D.O. gallegos,
nueces y tomate rayado.

Empanada de centeno con grelos, lomo y queso

Croquetas caseras de setas

Mejillones con espuma de lima y mango

Mini tosta de pastel de centollo con lactonesa de pimientos

Tempura de gambas y calabacín

Menú

Langostinos al vapor y a la plancha con tres salsas

Vieiras a la gallega

Lomos de lubina a la donostiarra con risotto de berberechos

Sorbete de limón al cava

Carrillera de ternera con salsa de Oporto, con arroz, patata confitada y pimientos

Tarta de celebración

Aguas minerales y refrescos

Vino blanco D.O. Ribeiro "Nairoa"

Vino tinto D.O. Ribeiro "Terralonga"

Cava, cafés y licores

105,85 €/pers.

Suplemento barra libre (3 horas): 17 €/pers.

Tarifas válidas durante el año 2025 (I.V.A. Incluido)



Menú 2

20
25

Aperitivo

Bar (precio en base a la duración del aperitivo de 1 hora.
Si desea alargar su duración consulte precio).

Pulpeiro (precio para eventos con un mínimo de 70 personas)

Virutas de jamón "Selecta" con surtido de panes, quesos con D.O. gallegos,
nueces y tomate rayado

Empanada de centeno con grelos, lomo y queso

Mini tоста de queso Cebreiro con mermelada de pimientos

Dátiles con bacon y queso

Rollito de capón con salsa de Curry

Mini rollitos de cangrejo y salmón ahumado

Croquetas caseras de setas

Menú

Fuente Oceánica II:
bogavante, langostinos, navajas, zamburiñas y percebes

Rollitos de lenguado con salsa de almendras acompañados de wok de verduras
frescas y quinoa

Sorbete de mojito caribeño

Cordero lechal al horno con patata panadera

Tarta Red Velvet con helado artesano de crema de orujo

Aguas minerales y refrescos

Vino blanco D.O. Ribeiro "Alberte"
Vino tinto D.O. Ribeira Sacra "Finca Millara"
Cava, cafés y licores

173,45 €/pers.

*Suplemento barra libre (3 horas): 17 €/pers.
Tarifas válidas durante el año 2025 (I.V.A. Incluido)*



Menú 3

20
25

Aperitivo

Bar (precio en base a la duración del aperitivo de 1 hora.
Si desea alargar su duración consulte precio).

Pulpeiro (precio para eventos con un mínimo de 70 personas)

Copa cóctel de piña y langostinos con salsa rosa

Empanada de chipirones en su tinta

Filloa rellena de centollo con erizos de mar

Mesa de quesos (precio para eventos con un mínimo de 70 personas)

Isla de zamburiñas y navajas a la plancha

Menú

Ensalada de bogavante con emulsión de agua de Valencia

Cigalas al vapor

Medallones de rape con almejas y langostinos

Sorbete de mandarina al Martini blanco

Solomillo de ternera con salsa de frutos silvestres y atadillo de espárragos

Tarta de cerveza negra y chocolate belga acompañada de sorbete de mojito

Aguas minerales y refrescos

Vino blanco D.O. Ribeiro "Alberte"

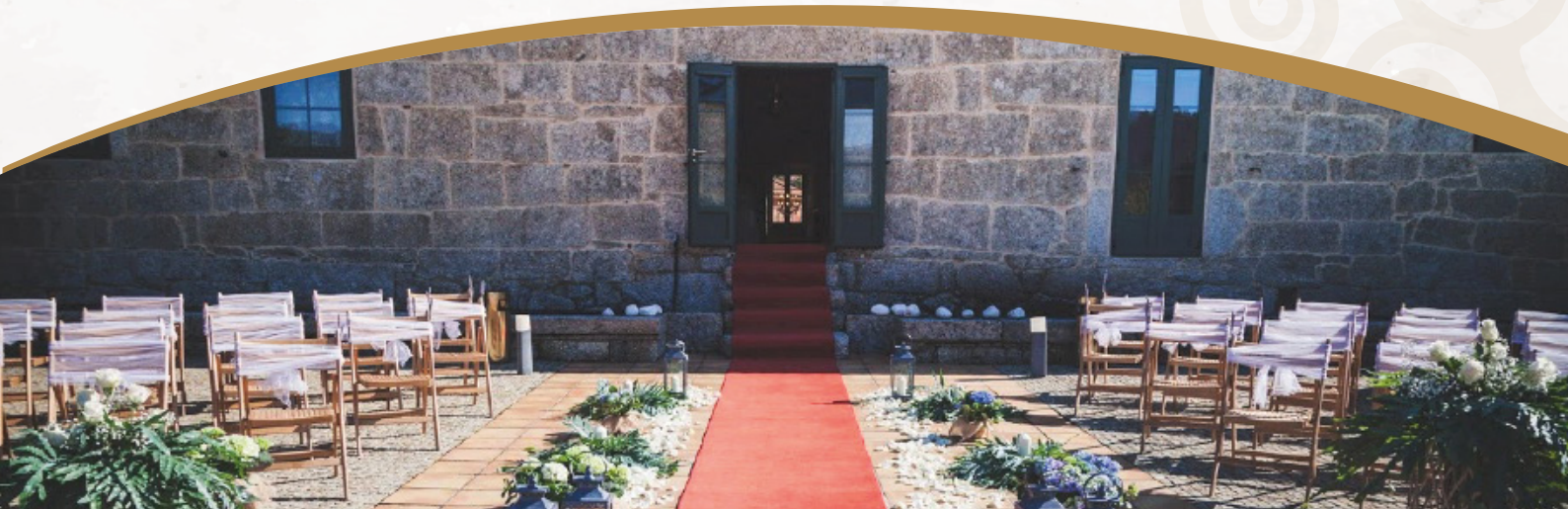
Vino tinto D.O. Ribeiro "Mónica Albor"

Cava, cafés y licores

199,40 €/pers.

Suplemento barra libre (3 horas): 17 €/pers.

Tarifas válidas durante el año 2025 (I.V.A. Incluido)



Menú infantil

20
25

El menú infantil se compone de almuerzo y merienda.

Almuerzo: picolinos de jamón y queso, bol de patatas fritas con ketchup, hamburguesa Caldaria (carne de ternera gallega + bacon + queso), croquetas caseras de jamón, helado de chocolate (cono) y refrescos.

Merienda: sandwiches, snacks y refrescos.

35 €/niño | Sin merienda 25€/niño.

Menús especiales

Menús especiales: Disponemos de menús especiales para personas con alergias o intolerancias alimentarias.

Mesa reboda

Mesa reboda: chuches, snacks, empanada, dados de brownie y tarta de queso, mini sandwiches surtidos, bombones, bica, fuente de chocolates con frutas, donuts surtidos, pulguitas de embutido y tortilla de patatas.

350 € | Para 40 pers.



Servicios complementarios

20
25

Ceremonia (en capilla, en jardín, carballeira, pantalán, etc...): **600€**
(incluido montaje, sonido y decoración floral).

Habitaciones para invitados (alojamiento + desayuno + piscinas + Alvea).

Habitación doble: **95€**

Habitación triple o suite: **115€**

Habitación individual: **65€**

Alquiler Abadía completa (1 noche con acceso a piscinas termales): **1.800€**

Alquiler Abadía completa (2 noches con acceso a piscinas termales): **2.700€**

Embarcación con patrón: **300€**

REALIZAMOS CUALQUIER TIPO DE MENÚ PERSONALIZADO, SOLICITE LA
PROPUESTA QUE MEJOR SE ADAPTE SU GUSTO.

— Promociones —

Degustación Gratuita para 2 personas: para eventos con 50 personas como mínimo.

Dj. gratis + candy table con fuente de chocolate y frutas: con una facturación en menús de 12.000€ como mínimo.

Animación infantil gratis: para comuniones con una facturación en menús de 2.500€ como mínimo.

Para la confirmación de la reserva se requiere un depósito de 2000€ o 25% del montante del evento. Antes del evento se abonará un 30% del total.

Tarifas válidas durante el año 2025 (I.V.A. Incluido)

