



CARNAVAL

San Martiño
restaurante & catering

Sábado 10 de Febrero

CENA BAILE *Premios al
mejor disfraz
adulto e infantil*

amenizada por DJ CAÑON



San Martiño
restaurante & catering

MENÚ N1

Aperitivos de bienvenida
Sopa de cocido
Tosta de chicharrones con queso
de Arzúa
Filloas con chicharrones
Cocido Gallego Completo
(grellos, repollo, patata,
garbanzos, gallina, Ternera, cerdo:
costilla, rabo, uña, oreja, lengua,
lacón, panceta, cacheira, chorizo...)
Filloas y orejas
Leche frita

45€

MENÚ N2

Aperitivos de bienvenida
Langostinos a la plancha con
aceite de ajo y limón
Tosta de chicharrones con queso
de Arzúa
Parrillada selecta con patatas y
ensalada
(Churrasco de cedo, churrasco de
Ternera Gallega, pollo a la brasa,
secreto de cerdo y criollo)
Filloas y orejas
Leche frita

45€

BODEGA

Común en todos los menús

Vino blanco y tinto:
Albariño D.O. MareCaste
Rioja D.O. Copa boca
Mencía D.O. Atalaya do mar
Aguas, refrescos y cervezas
Café y licores

1 COPA 5,5€
BONO 10 COPAS
50€





MENÚ infantil

Aperitivos de bienvenida
Pizza casera
Milanesa de pollo con patatas
Postre de la casa
Aguas y refrescos

22€

Condiciones

Condiciones de reserva:

- La confirmación de comensales será hasta 7 días antes, siendo esa misma la base de cobro, salvo causa justificada.
- Para que la reserva sea efectiva se debe realizar un anticipo de 50€ en mesas de hasta 6 comensales y 150€ a partir de 6 comensales, que se descontarán de la factura final. Dicho anticipo debe estar abonado como máximo hasta 8 días antes del evento, si no se cancelará la reserva.
- El menú debe ser común para toda la mesa, salvo intolerancias. Consultar opciones en caso de querer los menús diferentes.



San Martiño
restaurante & catering



CARNAVAL

CENA BAILE DJ CAÑÓN

San Martino
restaurante & catering

*con premios al mejor disfraz
adulto e infantil*



698109823



981548463

**TRAVESIA DA CASALONGA 102,
CALO TEO 15866**

WWW.RESTAURANTESANMARTINO.ES

