

San *Martino*
restaurante & catering



COMUNIONES
BAUTIZOS
EVENTOS
2024

TRAVESÍA DA CASALONGA 102, CALO, TEO
981548463 - 698109823



EL RESTAURANTE



INSTALACIONES

El Restaurante San Martiño se encuentra situado en la localidad de Calo-Teo, a tan solo 10 km de Santiago de Compostela, en uno de los enclaves más hermosos del Camino de Santiago y rodeado de naturaleza.

Nuestras instalaciones constan de dos comedores con capacidad para 200 y 400 personas, así como dos jardines.

Cabe destacar el amplio Salón Imperial donde el Equipo del San Martiño cuida hasta el más mínimo detalle para crear un ambiente de elegancia y exclusividad.

En nuestros amplios jardines podrás realizar tu evento, celebrar tu boda civil y también hará de campo de juegos de los más pequeños

El Restaurante San Martiño cuenta también con un amplio aparcamiento para los coches de vuestros invitados, así como para autobuses si fuera necesario.

ORIGEN

El Restaurante San Martiño, nace en 2004 de la mano del famoso chef santiagoés Miguel González Aguiar, poseedor entre otros premios de la Medalla de Galicia por su buen hacer para con la gastronomía gallega.

Miguel puso todo su amor y empeño en nuestro restaurante, valores que tras su falta, siguen cultivando sus hijos y su esposa, quienes llevan por bandera la calidad de los productos y el buen hacer inculcado por el chef.



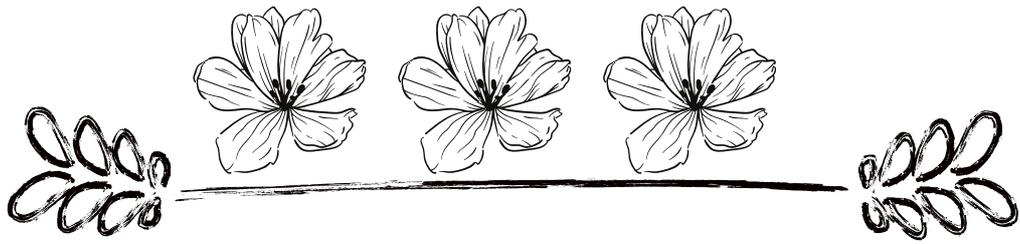
GASTRONOMIA

Uno de los principales atractivos de nuestro restaurante es su mimada y elaborada gastronomía avalada por la calidad de su excelente materia prima y el buen hacer de nuestro chef.

Ofrecemos para ello unos menús a base de mariscos, pescados, carnes, verduras y nuestros mejores postres buscando agradar a todos vuestros invitados jugando para ello, tanto con la tradición como con la vanguardia, elaborando maravillosas propuestas para vuestros eventos. También disponemos de opciones más de picoteo para crear un ambiente chillout, ¡Nos adaptamos completamente a vuestras necesidades!

Desde el Restaurante San Martiño, te invitamos a elaborar tus propios menús seleccionando los platos de los diferentes apartados de este documento, que serán cotizadas con mucho gusto por nuestros especialistas y asesores.

No olvidéis que podemos complementar vuestras celebraciones con todos los detalles necesarios para llevar a cabo vuestro día inolvidable, para ello solo tenéis que consultarnos y os asesoraremos en todo lo necesario.





MENÚS



APERITIVOS

Surtido de panecillos de nuestra tierra
Nuestra tabla de quesos variados
Brocheta de tomate cherry con mozzarella a la albahaca
Minihamburguesitas de Ternera Gallega
Dúo de empanadas caseras
Croquetitas caseras de jamón
Tosta de chicharrones con queso de Arzúa
Crujiente de langostinos
Pimientos de Padrón (en temporada)

BODEGA

Albariño D.O. Rias Baixas
Rioja D.O.C
Mencía D.O Monterrei
Aguas y refrescos
Café y licores
Vermout

COMÚN EN TODOS LOS MENÚS

MENÚ 1

Gambón a la plancha a la sal Maldón
Solomillo de cerdo con salsa de vino dulce, ciruelas y patatas
panadera
Tarta de ceremonia y helado

MENÚS

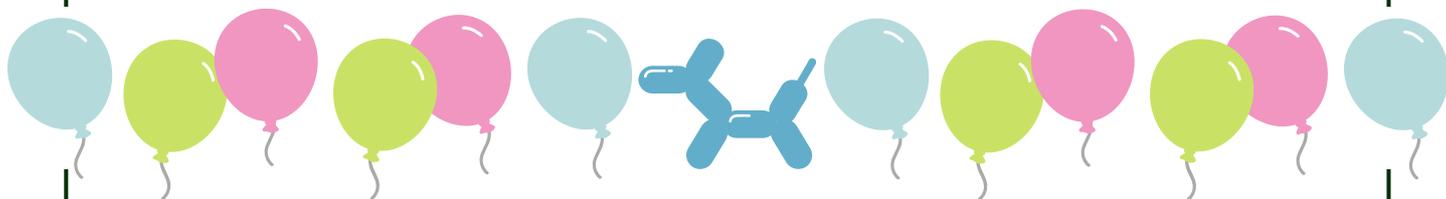


MENÚ 2

*Gambón a la plancha a la sal Maldón
2 Vieiras a la Xacobeira con jamón crujiente
Carrilleras estofadas con patatitas de la abuela y pimientos
de piquillo*



*Solomillo de cerdo con salsa de setas y patatas
Tarta ceremonia y helado*



MENÚ 3

*Gambón a la plancha a la sal Maldón
Zamburiñas gratinadas con jamón crujiente
Lomo de lubina a la espalda con patatitas
Jarrete de Ternera Gallega con patatitas de la abuela y
pimientos morrones
Tarta ceremonia y helado*

MENÚS



MENÚ 4

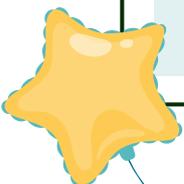
Salpicón de mariscos

Almeja japónica gallega en salsa marinera

2 Vieiras a la Xacobeira con jamón crujiente

Entrecot O Croca de Ternera Gallega a la plancha con patatitas gajo y espárragos trigueros

Tarta cerimonia y helado



MENÚ 5

Gambón a la plancha a la sal Maldón

Zamburiñas gratinadas con jamón crujiente

Almeja japónica gallega con salsa marinera

Rape al estilo del chef con almejas y gulas

Cordero a la castellana con patatitas de la abuela

O

Jarrete de Ternera Gallega a baja temperatura con patatitas de la abuela y pimientos morrones

Tarta cerimonia y helado

MENÚ INFANTIL

Hasta 10 años

MENÚ PEQUECHIÑOS

Aperitivos del menú

0

Aperitivos pequechiños:

- Croquetas caseras de jamón
- Pizza de york-queso
- Empanada de atún
- Daditos de tortilla

Milanesa de pollo o Churrasco de cerdo con patatas fritas
Postres con helados
Aguas y refrescos

MENÚ MEDIANIÑOS

Aperitivos del menú

0

Aperitivos pequechiños:

- Croquetas caseras de jamón
- Pizza de york-queso
- Empanada de atún
- Daditos de tortilla

Milanesa de pollo o Churrasco de cerdo con patatas fritas
Postres con helados
Merienda San Martiño
Aguas y refrescos

MENÚ GIGANTIÑOS

Aperitivos del menú

0

Aperitivos pequechiños:

- Croquetas caseras de jamón
- Pizza de york-queso
- Empanada de atún
- Daditos de tortilla

Gambón a la plancha o Almejas a la marinera
Milanesa de pollo o Churrasco de cerdo con patatas fritas
Postres con helados
Merienda San Martiño
Aguas y refrescos

EXTRAS

Animación infantil:

- Cuidadores en la comida y/o evento (desde 80€/4h)
- Animadores (desde 140€/4h)
- Hinchables (desde 150€)
- Fiesta de la espuma
- Magos
- Globos
- Mesas dulces

¡Y mucho más! **Consúltanos**

MENÚS INTOLERANCIAS

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Disponemos de todos los medios necesarios para realizar el menú seleccionado al completo para cualquier tipo de alergia o intolerancia.

Alérgicos al marisco, lactosa, huevo, frutos secos...

Cabe señalar que pertenecemos a la ACEGA por lo que disponemos de prácticamente todos los platos aptos para celíacos y extremamos el cuidado al máximo.

OPCIONES VEGANAS/VEGETARIANAS

- Setas á feira*
- Setas crujientes con alioli*
- Salteado de champiñones o setas*
- Revuelto de verduritas de temporada*
- Revuelto de espinacas*
- Salteado de verduras y tofu*
- Rollitos de primavera de verdura*
- Rollitos de verdura con setas shiitake y reducción de soja*
- Mini hamburguesa de espinacas y guisantes*
- Hamburguesas veganas variadas: kale-quinoa-guisantes, calabaza, tofu..*
- Hamburguesas de kale, quinoa y guisante con patatitas y panaché de verduras*
- Paella de verduras*
- Salchichas veganas con patatitas*
- Hummus variados, guacamoles variados con sus dips*
- Hamburguesas de tofu*
- Espagueti orientales*
- Pisto de verduras*
- Tostas de pisto con huevo*
- Empanada de verduras asadas*
- Empanada de setas y espinacas*
- Empanada de espinacas con queso de cabra*
- Empanada de verduritas y champiñones*
- Tostas de escalibada sola o con tofu a la plancha*
- Tempéh*
- Embutidos veganos*
- Otras opciones consultar*

MENU VEGANO

Surtido de humus y guacamole con picos y crudites

Calamares veganos a la romana

Setas estilo feira

Tostas variadas

Tomate cherry con mozrella vegana a la albahaca

Arroz con verduras y seitán

Hamburguesa vegana de kalé y quinoa con patatitas

Tarta vegana

Bodega

CONFECCIONA TU MENÚ

MARISCOS

- Cigalas al vapor
- Centolla de la ría
- Nécoras de la ría
- Buey de la ría
- Camarones de la ría
- Percebe de la ría
- Bogavante azul a la plancha con dos salsas o cocido
- Mejillones al vapor
- Navajas de la ría a la plancha
- Zamburiñas a la plancha o panadera
- Vieiras a la gallega
- Almeja babosa a la marinera
- Almeja japónica a la marinera
- Almejas a la plancha
- Langostino cocido con salsa rosa
- Gambón a la plancha con aceite de ajo y limón
- Salpicón de mariscos
- Salpicón de bogavante
- Mix de mariscos: Centolla, buey, camarones... (a su elección)

PESCADOS

- Rape al estilo San Martiño a la crema con almejas y gulas, a la plancha con sus patatitas a las finas hierbas o a la gallega.
- Rodaballo de la ría al Albariño o a la plancha con sus patatitas al vapor
- Lubina a la espalda o a la crema de gambas
- Parrillada de pescados (pescados a su elección)
- Bacalao al horno estilo San Martiño, plancha o gallega
- Merluza del pincho "Cosquera", a la jardinera, a la romana, a la plancha o a la gallega
- OTROS PESCADOS: Lenguado, Dorada, Sargo, Lubina de la ría.... (consultar)

GARNES

- Solomillo de cerdo Duroc a la pimienta con patatas con espárragos trigueros o al pedro Ximénez con patatitas y verduras confitadas
- Morcillo de Ternera Gallega con patatitas de la abuela y pimientos asados
- Carrilleras de ibérico a la cordobesa con patatitas y panaché de verduras
- Entrecot de ternera Gallega con salsa roquefort, con salsa de champiñones o al gusto de pimienta
- Solomillo de Ternera Gallega con salsa roquefort, con salsa de champiñones o al gusto de pimienta
- Cochinillo asado / espeto
- Cordero al horno o al espeto
- Rabo de vaca estofado
- Secreto de cerdo a la brasa con patatitas gajo y verduras
- Parrillada selecta de nuestras mejores carnes

EXTRAS



SORBETE AL GUSTO

Limón, manzana verde, mandarina, leche de burra...3€/pax

ESTACIONES PARA DISFRUTAR DURANTE EL APERITIVO

Estación de quesos, jamón al corte, pulpo a feria, sushi, arroces a la vista... Consultar

ESTACIONES PARA DISFRUTAR DURANTE LA FIESTA

- Buffet goloso (Variado de golosinas, frutas, pastelitos y tartas)
- Buffet salado (Variado de sandwiches, pulguitas, bocadillos, bollos preñados y otros snack salados)
- Estación americana (Mini hamburguesas variadas, Perritos variados, Pizzas variadas, Patatas americanas, costillas barbacoa y otras delicias)
- Mesas dulces (Consultar)

COPAS - BARRA LIBRE

Barra libre "no premium":

Horas extra (maximo 6 horas).

(Incluye cualquier marca no premium: seagrams, barceló, ballantines...)

Barra libre "+ premium":

Horas extra (maximo 6 horas).

Botellas sueltas "no premium"

con hielo, limón y refrescos

Servicio de camarero.



OTROS SERVICIOS

Animación infantil: Monitor infantil Hinchables, Fiesta de la espuma, Magos...

Música en directo: Dúos, grupos, gaiteiros, Djs...

Florista

Fotógrafo, Photocall, fotomatón, video360...

Mesas dulces, Fuente de chocolate

CONSÚLTANOS



ACLARACIONES



¿QUÉ INCLUYE TU MENÚ?

Todos los menús del Restaurante San Martiño incluyen los siguientes servicios:

- Montaje del salón y jardines para el evento.
- Sitting de invitados
- Servicio de camarero por cada 25 comensales
- Servicio de asesoramiento completamente personalizado
- Vermout en el aperitivo.

CAMBIOS

Cualquier plato de los menús se puede variar, incluso se podría realizar uno a medida.

RESERVA DE ESPACIO Y CONDICIONES DE PAGO

Para ello se debe firmar un contrato y aportar una fianza de 250€, que NO se devolverá bajo ninguna circunstancia ajena a la empresa.

La semana previa al evento deberá abonarse el 50% del importe total.
En los 2 a 3 días inmediatamente posteriores a la celebración, deberá abonarse el 50% del importe final más los conceptos como posibles ampliaciones de la fiesta y otros.

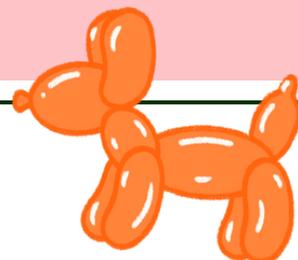
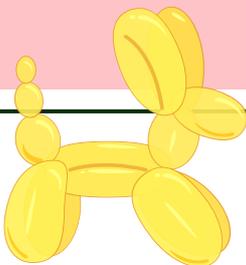
Los precios están sujetos a variaciones bruscas del mercado.

NÚMERO MÍNIMO DE INVITADOS

• Nuestro equipo requiere que el número de invitados al evento debe ser confirmados hasta 8 días antes de la fecha de celebración, siendo esta la base de cobro del evento, nunca inferior.

SGAE Y AGEDI

• Los costes derivados de los derechos de autor generados en cada uno de los eventos en los que se reproduce música, deben ser abonados a parte del evento, siendo el monto especificado por el canon a través del Restaurante y variando según la cantidad de invitados.



San *Martino*
restaurante & catering



COMUNIONES
BAUTIZOS
EVENTOS
2024

TRAVESÍA DA CASALONGA 102, CALO, TEO
981548463 - 698109823

