



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 santiagués 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.



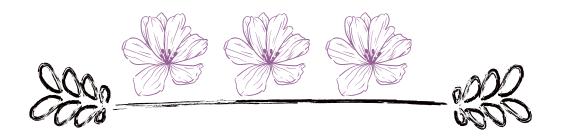
GASTRONOMIA

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
Nuesta tabla de quesos variados
Tabla de embutidos ibéricos selectos
Minihamburguesitas estilo San Martiño
Taquitos de empanada casera
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 salvaje la plancha a la sal Maldón Solomillo de cerdo con salsa de setas silvestres y patatas puente nuevo Tarta de ceremonia y helado

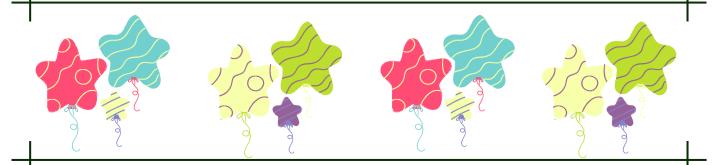
MENÚS





MENÚ 2

Gambón salvaje a la plancha o cocido con 2 salsas 2 Vieiras a la Xacobea con jamón crujiente Carrilleras de cerdo al Mencía glaseadas con patatitas amarillas Tarta ceremonia y helado



MENÚ 3

Gambón salvaje a la plancha a la sal Maldón Zamburiñas gratinadas con jamón crujiente Lomo de lubina a la espalda con patatitas Jarrete de Ternera Gallega "San Martiño" con patatitas de la abuela Tarta ceremonia y helado

MENÚS





MENÚ 4

Salpicón de mariscos
Almejas gallegas en salsa marinera
2 Vieiras a la Xacobea con jamón crujiente
Entrecot de Ternera Gallega a la plancha con patatitas gajo
y pimientos
Tarta ceremonia y helado

MENÚ 5

Gambón salvaje a la plancha a la sal Maldón Zamburiñas gratinadas con jamón crujiente Almejas gallegas con salsa marinera Rape al estilo del chef con almejas y gulas Cordero a la castellana con patatitas de la abuela

Jarrete de Ternera Gallega "San Martiño" con patatitas de la abuela Tarta ceremonia y helado

Q QQQq

MENÚ INFANTIL

Hasta 10 años



MENÚ PEQUECHIÑOS

Aperitivos del menú O

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

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 O

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
 Aquas y refrescos

EXTRAS

Animación infantil:

- Cuidadores en la comida y/o evento
- Animadores
- Hinchables
- Fiesta de la espuma
- Magos
- Globos
- Mesas dulces

IY mucho más! Consúltanos



sarios 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 celiacos y extremamos el cuidado al máximo.

NPGIONES VEGANAS/VEGETARI

□ 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
Henn neutho
MENII VEGANII

Surtido de humus y guacamole con picos y crudites Calamares veganos a la romana Setas estilo feira Tostas variadas

Tomate cherry con mozarella vegana a la albahaca Arroz con verduras y seitán Hamburguesa vegana de kalé y quinoa con patatitas Tarta vegana Bodega

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	□Salpicón de mariscos □Salpicón de bogavante □Mix de mariscos: Centolla, buey,									
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 pimient o al pedro Ximénez con patatitas y vera □ Morcillo de Ternera Gallega con patat □ Carrilleras de ibérico a la cordobesa d □ Entrecot de ternera Gallega con salsa al gusto de pimienta □ Solomillo de Ternera Gallega con sals al gusto de pimienta □ Cochinillo asado / espeto □ Cordero al horno o al espeto □ Rabo de vaca estofado □ Secreto de cerdo a la brasa con patat □ Parrillada selecta de nuestras mejore	luras confitadas citas de la abuela y pimientos asados con patatitas y panaché de verduras roquefort, con salsa de champiñones o ca roquefort, con salsa de champiñones o itas gajo y verduras									

EXTRAS





SORBETE AL GUSTO

Limón, manzana verde, mandarina, leche de burra...

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	gol	oso	(Vc	ariado	de	gold	osino	as,	frutas,	pastelito.	s y ta	rtas)
_									_				

- ☐ 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":

(Maximo 4 horas)

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

Barra libre "+ premium":

(Maximo 4 horas)

Botellas sueltas "no premium"

con hielo, limón y refresco Servicio de camarero (mínimo 2h 2 camareros). Alquiler sala

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
- Duración del evento hasta 2h después de terminar el café, salvo contratación de extras.
- Precios sujetos a variaciones bruscas del mercado

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 400€, que NO se devolverá bajo ninguna circunstancia ajena a la empresa.

La semana previa al evento deberá abonarse el 80% del importe total. En los 2 a 3 días inmediatamente posteriores a la celebración, deberá abonarse el 20% del importe final más los conceptos como posibles ampliaciones de la fiesta y otros

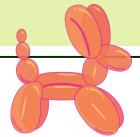
Los precios están sujetos a variaciones bruscas del mercado.

• 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.













TRAVESÍA DA CASALONGA 102, CALO, TEO 981548463 - 698109823

