



Eventos

2024

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Eventos 1

– Entrantes a Compartir –

- Ensaladilla rusa con anchoas y pan de "carasau".
- Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota.
- Dumpling de pato y verduras con sweet chili.

– Primer Plato –

- Brocheta de rape y langostinos con salsa americana.

– Segundo Plato –

- Ravioli de carrillera estofada sobre crema de patata y trufa.

– Postre –

- Tarta de queso al horno sobre crema de vainilla.
- Café y copa de cava.

– Bodega –

- Marques de Cáceres Cr d.o Rioja.
- Carrasviñas d.o Rueda.
- Solán de Cabras, Cervezas y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 53,50 € iva incluido.

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Eventos 2

– Entrantes a Compartir –

- Rabas de magano con ali-oli y gajito de limón.
- Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota.
- Alcachofas confitadas con crema de queso idiazábal.

– Primer Plato –

- Rodaballo al horno con erizos de mar.

– Segundo Plato –

- Lingote de cochino a baja temperatura con reducción de su jugo y parmentier de patata.

– Postre –

- Torrija de pan brioche y helado de avellana artesano.
- Café y copa de cava.

– Bodega –

- Marques de Cáceres Cr d.o Rioja.
- Carrasviñas d.o Rueda.
- Solán de Cabras, Cervezas y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 56,00 € iva incluido.

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Eventos 3

– Entrantes a Compartir –

- Ensalada de ibéricos, queso de cabra y vinagreta de miel y frutos secos.
- Colas de gambón salvaje al ajillo con un toque picante.
- Canelón de marisco con salsa americana y parmesano.

– Primer Plato –

- Machote braseado sobre panadera y hortalizas.

– Segundo Plato –

- Solomillo relleno de mousse de queso, setas y jamón ibérico.

– Postre –

- Tarta Bulgara de bizcocho y nata con helado artesano
- Café y copa de cava.

– Bodega –

- Marques de Cáceres Cr d.o Rioja.
- Carrasviñas d.o Rueda.
- Solán de Cabras, Cervezas y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 63,00 € iva incluido.

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Eventos 4

– Entrantes a Compartir –

- Tartar de atún sobre lecho de aguacate y aliño de kimchi y lima.
- Mejillones picantes de roca en salsa verde.
- Risotto de hongos y parmesano.

– Primer Plato –

- Laminas de bacalao sobre lecho de pisto, americana y pil-pil.

– Segundo Plato –

- Solomillo de vaca con guirlache de jamón ibérico y queso.

– Postre –

- “La Pasiega” base de sobao, mousse de orujo, caramelo y helado artesano.
- Café y copa de cava.

– Bodega –

- Marques de Cáceres Cr d.o Rioja.
- Carrasviñas d.o Rueda.
- Solán de Cabras, Cervezas y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 68,00 € iva incluido.

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Infantiles

– Primer Plato –

- Surtido de embutidos ibéricos de guijuelo Castro y Gonzalez.
- Rabas de magano con ali-oli y gajitos de limón.
- Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota.

– Segundo Plato –

- Escalopines de lomo de cerdo con patatas fritas.

– Postre –

- Copa de helado artesano y toppings.

– Bodega –

- Solán de Cabras y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 25,00 € iva incluido.

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Vinos y Sorbetes

– Sorbetes –

- Es posible añadir a todos los menús un cambio de sabor fresco y agradable entre los platos principales. Podemos ofrecerle una selección de nuestros sabores artesanos. Limón, Mandarina, Mango, Manzana, Piña y Arándanos.

Añadir Sorbete: 2,20 € / persona.

– Bodega –

– Tintos –

- Piérola Crianza d.o Rioja + 1,80 €
- Cosme Palacio Crianza d.o Rioja + 3,00 €
- La Capilla Crianza d.o Ribera del Duero + 2,20€
- Valderiz 24 Meses Barrica d.o Ribera del Duero +4,20 €

– Blancos y Espumosos –

- Moscato Ponte Vecchio + 0,90 €
- Pazo As Barreiras Albariño d.o Reas Baixas + 1,00 €



PALACIO DE LOS ACEVEDO



Barra - Baile

– Barra Libre –

- Suplemento 11,0 € / hora por el total de comensales.

– Dj animador –

- Pack 2 horas - 400 €.
- Suplemento 100 € hora extra.

– Fuegos Artificiales –

- Coincidiendo con el atardecer es el momento ideal para dar una sorpresa a nuestros invitados. - 500 €.



PALACIO DE LOS ACEVEDO



Complementos

– Monitores –

- En estos días tan especiales para vuestro hijos es posible complementar el menú con diferentes servicios, como por ejemplo, monitores de actividades para que la tarde sea un parque de diversión.

1 monitores / 3 horas: 120 €

– Dulce –

- Para endulzar el día podremos decorar y montar preciosas mesas de chuches. Personalizable en estilo y color adaptándonos al estilo del evento.

Candy Bar, sin repostería: desde 180 €



PALACIO DE LOS ACEVEDO