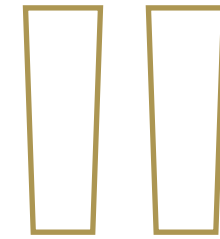


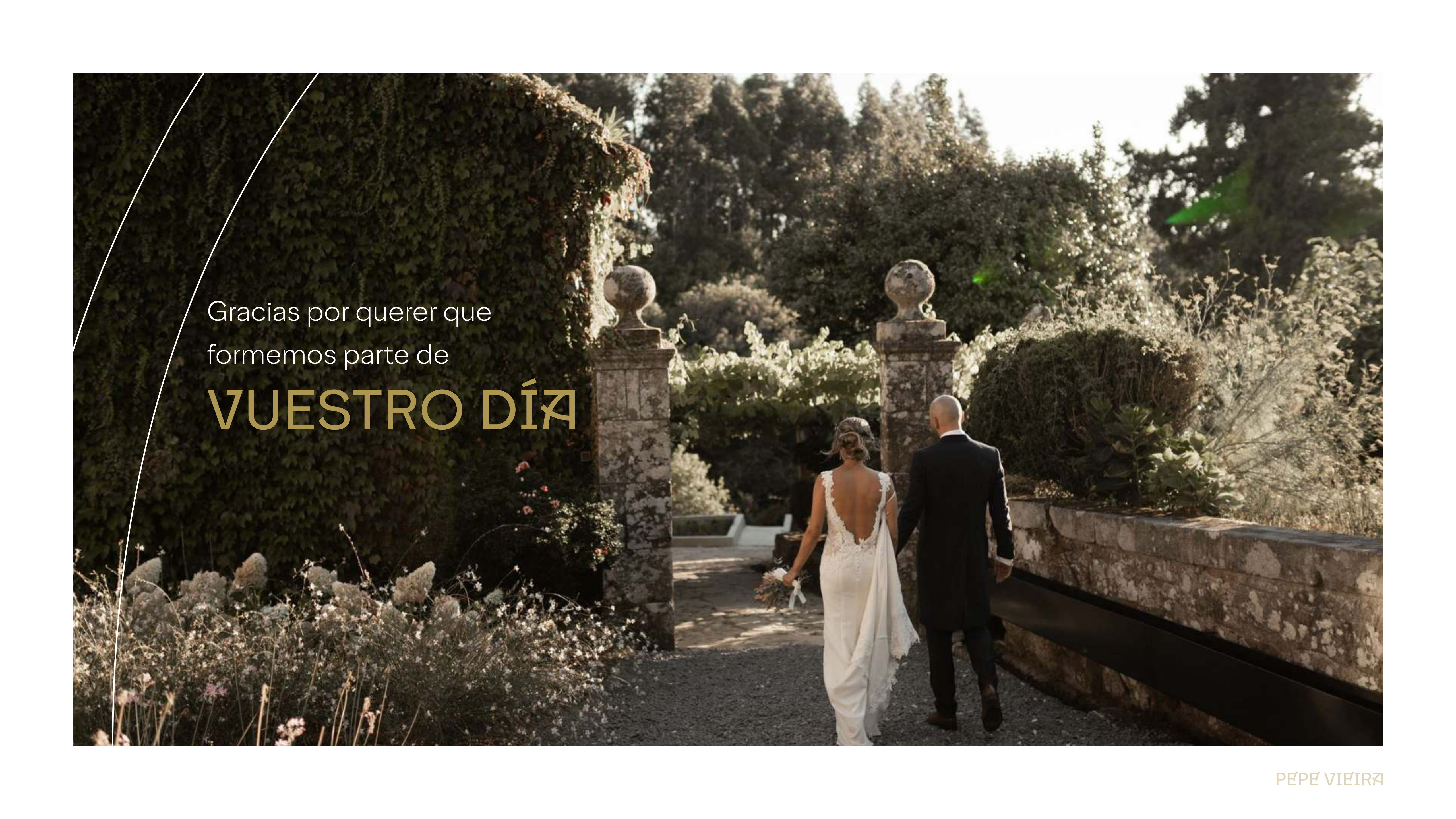
PEPE VIEIRA

EVENTOS



Nuestros eventos se caracterizan por su originalidad, el cuidado en los detalles y la excelencia en el servicio. Queremos que disfrutéis de vuestro día y lo dejéis todo en nuestras manos.

Creamos experiencias únicas para ser recordadas en el tiempo.

A photograph of a bride and groom walking away from the camera through a stone archway in a garden. The bride is wearing a white lace wedding dress with a low back and is holding a bouquet. The groom is wearing a dark suit. The archway is made of stone and has two pillars topped with spherical ornaments. The garden is lush with greenery and flowers. The lighting is warm, suggesting late afternoon or early morning. A white curved line is overlaid on the left side of the image.

Gracias por querer que  
formemos parte de

**VUESTRO DÍA**

# NUESTRA COCINA



Está reconocida con **2 Estrellas Michelin**, la **Estrella verde Michelin** y **2 Soles Repsol**.

Nuestros menús permiten a los comensales descubrir Galicia y sus sabores a través de una cocina de altísimo nivel, que va más allá de lo puramente culinario creando una experiencia única e irrepetible a través de nuestros platos.



# FOOD MARKET



# APERITIVOS

*Incluidos en todos los menús*

---

Langostino frito y picante con polvo de boletus

---

Buñuelo de bacalao con emulsión de verduras escalibadas

---

Gyoza de puerro y langostinos, salsa teriyaki y polvo de algas

---

Sashimi de lubina en escabeche de frutas de hueso, piparras y cebollas encurtidas

---

Zamburiña asada con yuzu y salsa de pimientos de Padrón

---

Gilda de boquerón, oliva y piparra

---

Mejillones al vapor con curry verde cilantro y menta

---

Filloa de remolacha, steak tartar y hojas frescas

---

Dumpling de costilla barbacoa, cítricos y corteza de cerdo

---

Cogollo tierno, roast beef con encurtidos y pesto

---

Croqueta cremosa de queso Stilton

---

Empanadilla crujiente de ternera, tetilla fundente y salsa de piparras

---



*También incluimos...*

---

## NUESTRAS EMPANADAS TRADICIONALES DE MAÍZ Y TRIGO

de xoubas, de atún y de carne.

## CHEESE BAR

*del mundo... de aquí...*

Acompañada de panes y guarniciones dulces y saladas.



# EN MESA



# MENÚ 1

*Incluye aperitivos Food Market*

## PLATOS

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, piel de cerdo frita y panceta ibérica

Pieza melosa de ternera glaseada con nube de parmesano, albahaca y tetilla a la mostaza

## DULCE

Tarta de Santiago: suave pastel de almendra, semilíquido con crema agria y piel de lima

Cafés y petit fours

## SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

**128,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

# MENÚ 2

*Incluye aperitivos Food Market*

## PLATOS

Arroz de cigala asada, salpicón de su cabeza y hojas frescas aliñadas

Merluza de Pincho, su caldo corto, cachelos, guisantes tiernos y nuestra tradicional ajada

## DULCE

Milhoja de hojaldre crujiente con crema fresca de leche y vainilla de Tahití

Cafés y petit fours

## SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

**143,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

## MENÚ 3

*Incluye aperitivos Food Market*

### PLATOS

Vieiras en un jugo aromático de coco y azafrán en caldeirada

Paupettes de lenguado, beurre blanc, patata ácida y escarolas

Carrillera crumble de castaña y perifollos, puré de hinojo y jugo de hierbas

### DULCE

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada y leche aromatizada de vainilla

Cafés y petit fours

### SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

**145,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

## MENÚ 4

*Incluye aperitivos Food Market*

### PLATOS

Bogavante, salpicón de sus pinzas, aliño cítrico, tallos y flores de temporada

Lubina pil-pil de yuzu y padrones

Pieza de cerdo ibérico asado con hierbabuena, patata esmagada con pimiento y concentrado de su jugo cortado

### DULCE

Cremoso de requieixo, crumble de almendra, mentas y frambuesas

Cafés y petit fours

### SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

**163,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*



## MENÚ 5

*Incluye aperitivos Food Market*

### PLATOS

Camarones y nécoras

Lubina en un jugo de sus espinas, patata, ajo y perejil

Capón de Villalba en arroz cremoso con emulsión de su jugo asado y hojas tiernas

### DULCE

Tarta cremosa de chocolate, nata fresca y vainilla

Cafés y petit fours

### SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

**162,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

## MENÚ 6

*Incluye aperitivos Food Market*

### PLATOS

Camarones y cigalas

Rodaballo asado, mantequilla de hierbas, cogollo tierno y alioli de ajo asado

Solomillo de vaca vieja justo asado, puré cremoso de patata y yema de huevo

### DULCE

Fresas, cerezas y mentas frescas con infusión de su zumo y helado de yogurt cremoso

Cafés y petit fours

### SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

**199,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

# MENÚ CÓCTEL

---

## PEPE VIEIRA SEA FOOD

Langostino frito y picante con polvo de boletus

Gyoza de puerro y langostinos, salsa teriyaki y polvo de algas

Zamburiña asada con yuzu y salsa de pimientos de Padrón

Gilda de boquerón, oliva y piparra

Buñuelo de bacalao con emulsión de verduras escalibadas

Sashimi de lubina en escabeche de frutas de hueso, piparras y cebollas encurtidas

## YAKITORI GRILL

Yakitori vegetal con salsa hoisin y sésamo

Yakitori de cerdo con puerro confitado y salsa de ostra

Yakitori de vaca y shitake con salsa de mostaza antigua

## COMPLEMENTOS DE COCINA

Cogollo tierno, roast beef con encurtidos y pesto

Croqueta cremosa de queso Stilton

Filloa de remolacha, steak tartar y hojas frescas

Dumpling de costilla barbacoa, cítricos y corteza de cerdo

## CHEESE BAR

...del mundo ...de aquí

Acompañada de panes y guarniciones dulces y saladas

## NUESTRAS EMPANADAS Y MASAS TRADICIONALES

Empanadas de maíz y trigo...

... de xoubas

... de atún

... de carne

Pan de leche, chipotle y lomo de vaca a la llama

Empanadilla crujiente de ternera, tetilla fundente y salsa de piparras

## DULCES

Fresas, cerezas y mentas frescas con infusión de su zumo y helado de yogurt cremoso

Cremoso de requeixo, crumble de almendra, mentas y frambuesas

Bizcocho de chocolate 70% de cacao, jalea de frutos rojos y crema de chocolate ligeramente especiada

## SELECCIÓN DE VINOS

Escogidos por nuestro Jefe Sumiller, os aconsejará y guiará para elegir los vinos más adecuados para cada momento

**115,00€ + 10% IVA**

PRECIO POR PERSONA

*No incluye canon del espacio*

Os ofrecemos a continuación una guía de todos nuestros platos (entrantes, pescados, carnes y postres) para que podáis elaborar un menú personalizado

**100% VUESTRO**



# MENÚ A MEDIDA

*Personaliza tu menú*

---

Configura tu menú personalizado con aperitivos extra, añadiendo alguna de nuestras experiencias gastronómicas y seleccionando cualquiera de nuestros platos.

# APERITIVOS EXTRA

Sardina ahumada en ajoblanco de castaña

---

Fougasse de verduras escalibadas

---

Brocheta de pollo asado al carbón con salsa yakitori

---

Sashimi de apionabo asado, pesto y Savel

---

Pan de leche, chipotle y lomo de vaca a la llama

---

Pan de trigo crujiente, guacamole y xurel ahumado

---

Vieira lañada en una sopa aireada de manzana verde y hierbas frescas

---

Taco de cochinita pibil, cebolla roja encurtida y padrones

---

Brioche de carne ó caldeiro a la llama con cilantro y menta

---

*Consultad suplemento*





# EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PRECIO POR PERSONA

*IVA 10% no incluido*

## CHARCUTERÍA DELICATESSEN **+6,50€**

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo con nuestros panes aliñados y su cortador

Cecina de León con concasé de tomate y pimienta de los mundos

Salchichón cular a la pimienta

Lomo Ibérico

## PULPO Á FEIRA COCINADO POR UNA PULPEIRA **+8,00€**

*Mínimo 100 personas.*

*Consultad para un número menor.*

## PEIXES DO HÓRREO **+11,00€**

Pescado curado y ahumado

*Mínimo 100 personas.*

*Consultad para un número menor.*

## SHOW COOKING DE PAELLA **+5,50€**

## OYSTER BAR **+12,00€**

Ostras + champagne



## HORNO KAMADO DE BIVALVOS **+7,00€**

## MESA MEXICANA **+5,50€**

Tacos de cochinita pibil (pico de gallo, frijoles negros refritos)

Tacos de costilla de cerdo “carnitas” (guacamole, salsa roja, mole)

Taco de pollo (jalapeños, crema ácida, guacamole, queso, cilantro, salsa roja)

Sincronizadas (tortilla de trigo, lacón, queso tetilla)

Totopos

## VARIADO DE DUMPLINGS **+3,00€**

## MESA YAKITORI **+3,50€**

Yakitori vegetal con salsa hoisin y sésamo

Yakitori de cerdo con puerro confitado y salsa de ostra

Yakitori de vaca y shitake con salsa de mostaza antigua

## MESA YAKITORI VEGANA **+3,50€**

Yakitori de berenjena, aguacate, puerro caramelizado, jugo cortado, ácido y picante

Yakitori de tofu marinado, shitake, tomate, aliño de tomate seco, piñones y albahaca

Yakitori de cherrys, calabacín, pimientos asados en un aliño de frutas de hueso y curry

## BARRA DE CÓCTELES **+6,00€**

## MESA DE VERMUT **+5,00€**



# TODOS LOS PLATOS

## PARA EMPEZAR...

Bogavante en un escabeche aromático de espárrago blanco, tomate seco y trazo cortado de oliva negra

Bogavante, salpicón de sus pinzas, aliño cítrico, tallos y flores de temporada

Bogavante en un arroz meloso y ali-oli de ajo negro

Bogavante en un Bloody Mery de tomates asados, ajos encurtidos y hojas tiernas y crujientes

Bogavante asado con vinagreta de hojas de los canónigos y piel de lima

Bogavante asado, con salsa cítrica, costilla ibérica crujiente y menta

Arroz de cigala asada, salpicón de su cabeza y hojas frescas aliñadas

Vieiras en un jugo aromático de coco y azafrán en caldeirada

Vieiras lañadas, ajoblanco, brotes, cilantro, tempura ligeramente picante y aceite de oliva

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, piel de cerdo frita y panceta ibérica

Roast beef de vaca, emulsión de verduras asadas ligeramente picante, albahaca y galmesano

Mariscos: centollo, nécoras, cigalas, percebes, camarón...

## DE LA TIERRA...

Carrillera crumble de castaña y perifollos, puré de hinojo y jugo de hierbas

Pieza melosa de ternera glaseada con nube de parmesano, albahaca y tetilla a la mostaza

Lomo de vaca, berenjena a la llama con jugo de tuétanos y mostaza

Solomillo de vaca vieja, ceniza de puerro, puré de boniato y remolacha

Solomillo de vaca vieja justo asado, puré cremoso de patata y yema de huevo

Pieza de cerdo ibérico asado con hierbabuena, patata esmagada con pimienta y concentrado de su jugo cortado

Paletilla de cordero cocinada lentamente al horno aromatizado con hojas de tomillo y romero, patatas nuevas, ajos confitados y trigueros

Capón de Villalba en arroz cremoso con emulsión de su jugo asado y hojas tiernas

En un canelón, ternera y setas, crema untuosa de queso Galmesán y trufa, escarolas y berros aliñados

## DEL MAR...

Lubina en un jugo de sus espinas, patata, ajo y perejil

Lubina asada, tomate pasificado y jugo de verduras asadas al carbón

Lubina pil-pil de yuzu y padrones

Rodaballo asado, mantequilla de hierbas, cogollo tierno y alioli de ajo asado

Paupettes de lenguado, beurre blanc, patata ácida y escarolas

Merluza de Pincho, su caldo corto, cachelos, guisantes tiernos y nuestra tradicional ajada

Rape asado con una suave caldeirada de sus espinas a la brasa

## DULCES...

Fresas, cerezas y mentas frescas con infusión de su zumo y helado de yogurt cremoso

Cremoso de fruta de la pasión, yogurt, aceite de oliva arbequina y mezcla de pimientas aromáticas

Bizcocho caliente de chocolate fluido con vainilla y azúcar ligeramente especiado

Tarta crujiente de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada y leche aromatizada de vainilla

Cremoso de requeixo, crumble de almendra, mentas y frambuesas

Milhoja de hojaldre crujiente con crema fresca de leche y vainilla de Tahití

Tarta cremosa de chocolate, nata fresca y vainilla

Tarta de Santiago: suave pastel de almendra, semilíquido con crema agria y piel de lima



# SERVICIOS INCLUIDOS Y EXTRAS

## PRUEBA DE MENÚ

El pago de la fianza o reserva asegura la prueba del menú para un máximo de 6 personas en bodas de más de 150 invitados, 4 personas en bodas de entre 100 y 150 invitados y 2 personas para bodas de menos de 100 invitados.

---

**EXTRA: 75 € POR PERSONA**

*IVA 10% no incluido*

## MENÚ INFANTIL

*Pepe Vieira Food Market + Solomillo de ternera con patatas fritas + postre*

---

**45 € POR NIÑA O NIÑO**

*IVA 10% no incluido*

## MENÚS PROFESIONALES

Para los profesionales que trabajen en vuestra boda os ofrecemos 2 menús incluidos en el precio.

---

**EXTRA: 60 € POR PROFESIONAL**

*IVA 10% no incluido*

*Consultad en caso de ser necesario*

# BODA CIVIL

**550€**

*IVA 10% no incluido*

En el pazo disponemos de varios espacios de extraordinaria belleza para vuestra ceremonia: el jardín de los hórreos o el jardín del castaño

Montaje de sillas

Mesa para oficiante

Decoración floral



*Just Love me*



# L4FFESTIA

# BARRA LIBRE

**16€**

PRECIO POR PERSONA  
*IVA 10% no incluido*

**4 horas incluidas**

600€ / hora extra

Con la barra libre podréis disfrutar de **gominolas variadas** y del carrito de **Hot dogs**.

## *+ opciones de recena:*

Estación italiana: pizza, bruschettas...4€

Estación americana: perritos y hamburguesas...5€

Variado de sándwiches: pollo al curry, vegetal y pastrami...3€

Chocolate con churros...3€

# DJ

Os recomendamos a **ZeppelinSound** para vuestra boda.

Antonio se reunirá con vosotros para la elección de la música, definiréis vuestros gustos musicales y elaborareis una lista de canciones y temas especiales para momentos concretos.

---

Contacto Antonio: 625 448 867

EL

ESPANOL



# PAZO DA BUZACA

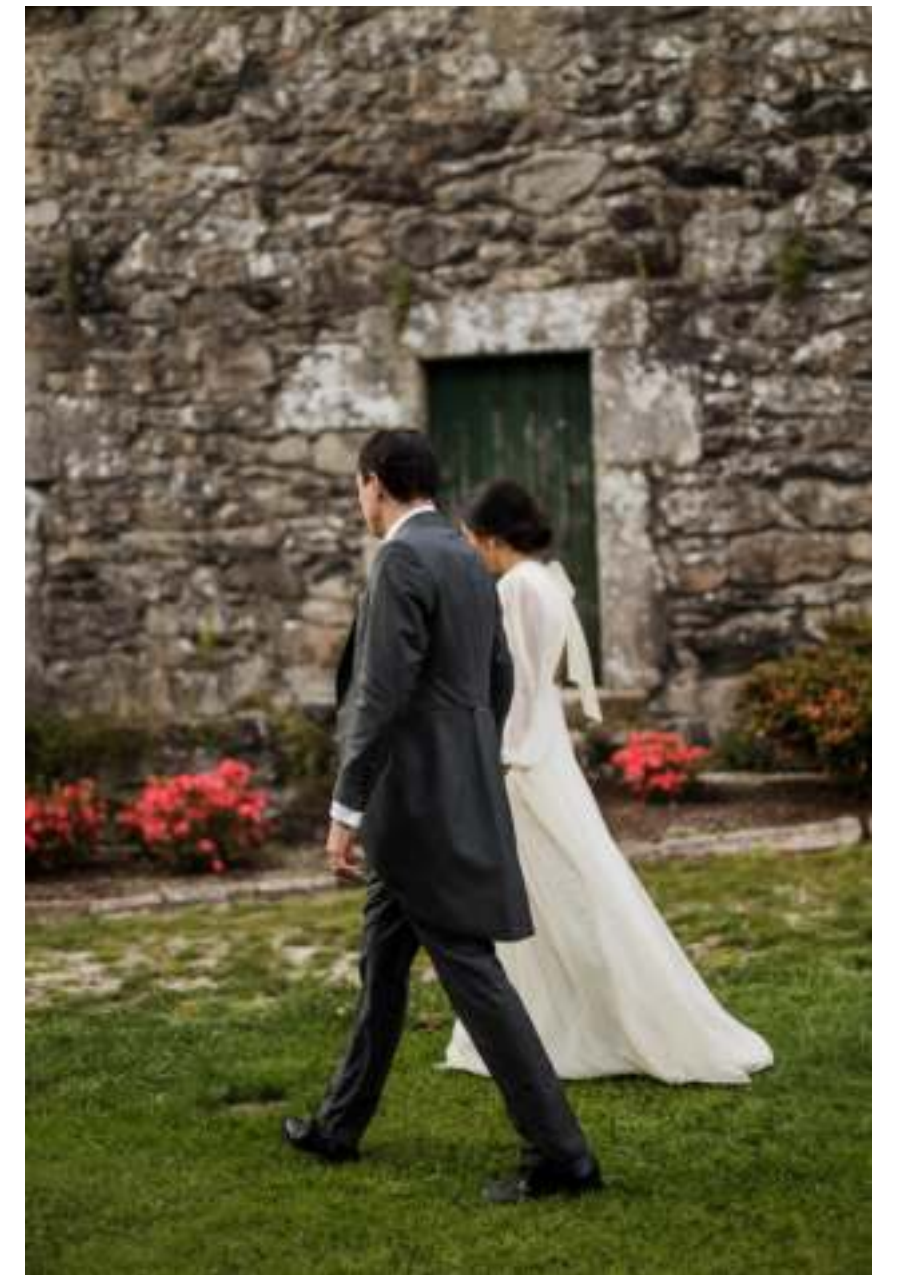
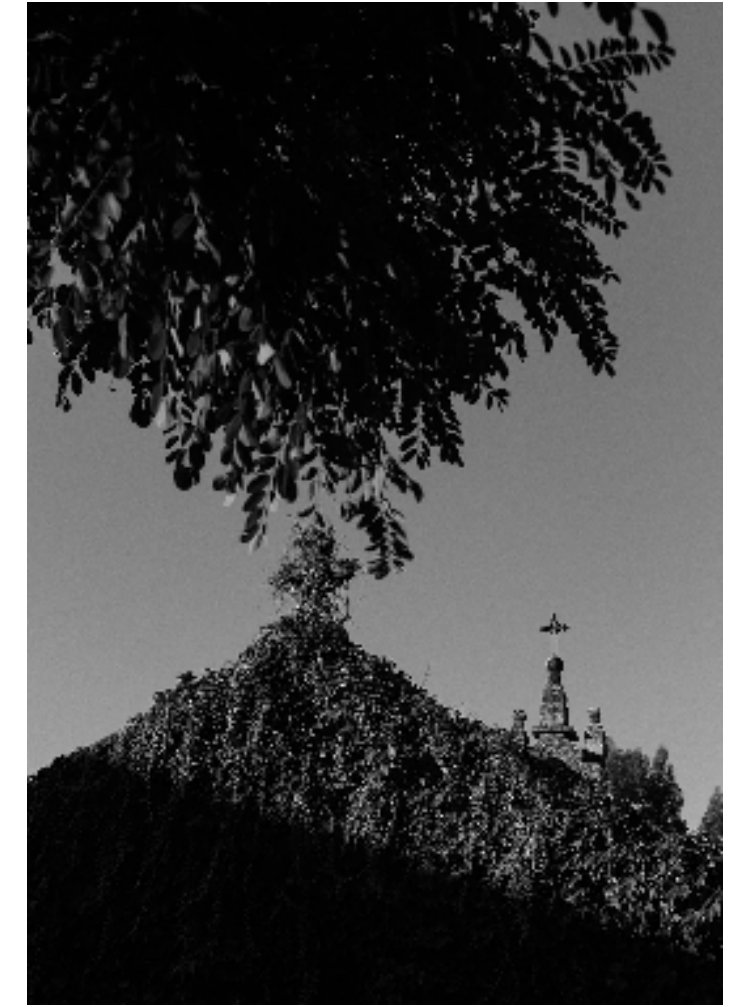
Un lugar mágico, auténtico y con personalidad propia que convertirá tu evento en un recuerdo inolvidable.

Un viaje en el tiempo en pleno corazón de Galicia. Una casa solariega construida para la familia Varela en el siglo XVI que respeta totalmente su estructura original.

Rodeada de 40.000 impresionantes metros cuadrados con jardines, huerta, palomar, torre, capilla, dos hórreos y majestuosos árboles centenarios.

Situado en Moraña (Pontevedra) en un lugar estratégico, a tan solo 25 minutos de Pontevedra, 30 minutos de Vilagarcía de Arousa y 45 minutos de Vigo y de Santiago de Compostela.







# CONTACTO

---

[eventos@pepevieira.com](mailto:eventos@pepevieira.com)

---

986 235 342

---

[www.pazodabuzaca.com](http://www.pazodabuzaca.com)