CASA PERUCHO ALVEDRO

El menú de siempre, como nunca.

MENÚS DE GRUPO · 2026

Avda. Alvedro 41 · Culleredo

Menú 1

35 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

A partir de 20 personas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón con pan con tomate
Empanada casera de bonito
Surtido de croquetas caseras
Gambones crujientes con mayo kimchi

PRINCIPAL A ELEGIR

Costilla lacada con salsa barbacoa y miel

o

Arroz negro de choco y gambón

POSTRE

Flan de yema, nata y pailleté

Bodega: Rioja y Albariño
Agua, cerveza, refrescos y café de pota

Menú 2

42 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

A partir de 20 personas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tabla de embutidos con pan con tomate
Surtido de croquetas caseras
Empanada de cogote de bacalao
Salpicón de merluza con caviar ahumado

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina sin trabajo con espuma de patata y ajada

o

Croca de vaca con mermelada de piquillo

POSTRE

Banda de crema y frutas

Bodega: Rioja y Albariño
Agua, cerveza, refrescos y café de pota

Menú 3

56 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

A partir de 20 personas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Empanada de cogote de bacalao
Focaccia de queso del país y sardina ahumada
Taco de tartar de atún rojo
Croquetas de jamón ibérico
Pulpo frito con alioli de miel

PRINCIPAL A ELEGIR

Brochetas de rape y gambón con su arroz meloso

o

Jarrete asado con cremoso de patata

POSTRE

Chocolate en texturas

Bodega: Rioja y Albariño
Agua, cerveza, refrescos y café de pota

Pica Pica 1

35 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

A partir de 20 personas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Montaditos de jamón
Empanada casera de bonito
Surtido de croquetas caseras
Tacos de gambón con guacamole
Saquitos de Arzúa y chicharrones
Bao de churrasco con mayo chimichurri

PRINCIPAL

Arroz negro de choco y gambón

POSTRE

Mix de postres de la casa

Bodega: Rioja y Albariño
Agua, cerveza, refrescos y café de pota

Pica Pica 2

46 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

A partir de 20 personas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Taco de tartar de atún rojo
Empanada de cogote de bacalao
Focaccia de queso del país y sardina ahumada
Pani puri de maíz con mejillón en escabeche cítrico
Croquetas de jamón ibérico
Bao de carrillera ibérica

PRINCIPAL

Brochetas de solomillo duroc

POSTRE

Mix de postres de la casa

Bodega: Rioja y Albariño
Agua, cerveza, refrescos y café de pota

Menú Tradición

60 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

A partir de 20 personas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Empanadas
Tabla de quesos gallegos
Tostas de lacón con grelos
Pulpo á feira

PRINCIPAL A ELEGIR

Ternera Gallega IGP asada con patatas y pimientos

o

Merluza a la gallega

POSTRE

Filloas rellenas de crema pastelera

Bodega: Rioja y Albariño
Agua, cerveza, refrescos y café de pota

Menú Cocido

35 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

Solo fines de semana o festivos
Mínimo 30 personas · reserva con 7 días

PARA EMPEZAR

Sopa de cocido con fideos

EL COCIDO

Morro, oreja, lacón, panceta, costilla
Verdura de temporada, cachelos y garbanzos

POSTRE

Orejas y filloas con miel

Bodega: Rioja y Albariño
Agua, cerveza, refrescos y café de pota

Menú Infantil

15 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

Para los más pequeños

PLATO

Fingers de pollo crujientes
Croquetas de jamón caseras
Patatas y ketchup

POSTRE

Helado o yogur

Agua y refrescos

Menú Vegano

35 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

Opción para comensales veganos
dentro de cualquier menú de grupo

ENTRANTE

Cogollos a la plancha con vinagreta de tomate seco

PRIMERO

Panaché de verduras

PRINCIPAL

Albóndigas veganas a la jardinera

POSTRE

Sopa de frutas a la menta con sorbete de limón

Bodega: Rioja y Albariño
Agua, cerveza, refrescos y café de pota

Información y reservas

Teléfono **981 128 746**
WhatsApp **680 339 959**
hola@casaperucho.com

Precio por persona IVA incluido, a partir de 20 personas. Tasas variables por regulación gubernamental. Los servicios extra tienen suplemento adicional.

Alergias e intolerancias. Para un servicio óptimo, rogamos que las posibles alergias, intolerancias y restricciones alimentarias se comuniquen con una antelación mínima de 72 horas, para poder servirles un menú acorde a sus necesidades.

Número de comensales. Rogamos confirmar el número definitivo de personas 3 días antes del evento. Las bajas comunicadas en las 24 horas previas se facturarán, ya que el producto está comprado y la producción en marcha.

Confirmación de la reserva. La reserva del evento se considerará válida con el prepago del 30 % del importe total (no reembolsable). El resto se abonará el mismo día del evento.

Para información, reservas o modificaciones sobre las propuestas preestablecidas, consulte a nuestro equipo.