



Sábado 14 de Febrero

CENA BAILE

animus
animadores musicales

CARNAVAL

San Martiño
restaurante & catering

Premios al
mejor disfraz
adulto e infantil

CENA BAILE CON DJ

981548463/698109823



CARNAVAL

MENÚ N1

Aperitivos de bienvenida

Sopa de cocido

Cocido Gallego Completo
(grellos, repollo, patata,
garbanzos, gallina, Ternera,
cerdo: costilla, rabo, uña,
oreja, lengua, lacón, panceta,
cacheira, chorizo...)

Filloas y orejas

Leche frita

50€

MENÚ N2

Aperitivos de bienvenida
Gambón cocido en dos salsas
o a la plancha
2 vieiras a la panadera

Carrilleras glaseadas al
mencía con patatas de la
abuela

○
Lubina a la espalda con
patatas al vapor

Filloas y orejas

Leche frita

55€

BODEGA

Común en todos los menús

Vino blanco y tinto:

Albariño D.O.

Rioja D.O.

Mencía D.O.

Aguas, refrescos y cervezas

Café y licores

1 COPA 6€
BONO 10 COPAS
55€

MENÚ infantil

Aperitivos de bienvenida

Pizza casera

Milanesa de pollo con
patatas

Postre de la casa

Aguas y refrescos

Hasta 11 años

27€

Condiciones

Condiciones de reserva:

- La confirmación de comensales será hasta 7 días antes, siendo esa misma la base de cobro, salvo causa justificada.
- Para que la reserva sea efectiva se debe realizar un anticipo de 30€ por comensal, estos se descontarán de la factura final. Dicho anticipo debe ser abonado en el momento de la reserva o como máximo hasta 10 días antes del evento (4/2/26), en caso de no abonarlo se cancelará la reserva.
- El menú debe ser común para toda la mesa, salvo alergias o intolerancias. En el menú 2 para el principal cada comensal debe elegir entre carne o pescado. Consultar opciones en caso de querer los menús diferentes.



FENA BAILE

car
na
val

animus
animadores musicales

car
na
val

San Martiño
restaurante & catering

TRAVESIA DA CASALONGA 102,
CALO TEO 15866



698109823



981548463

WWW.RESTAURANTESANMARTINO.ES

