



Boda de picar 2026

Menú de picar (montaje bufé)

Mesa de embutidos y quesos seleccionados

Jamón ibérico

Chorizo de pueblo

Salchichón gallego

Lacón a la gallega

Queso brie

Queso semicurado de cabra al romero

Queso Cañarejal + picos de pan para untar

Frutos secos, mermeladas y panes especiales

Mesa de empanadas

Empanada de masa de maíz de zamburiñas

Empanada de masa de maíz de bacalao con pasas

Empanada vegana de vegetales

Empanada de masa de trigo de carne

Elegir una de las siguientes ensaladas

Ensalada de melocotón con serrano y queso feta

Ensalada de boniato con queso azul y nueces

Ensalada de pollo con aguacate y manzana

Ensalada de tomate, naranja y cuscús con salsa de yogur y menta (opción vegana con “yogur” vegano)

Ensalada de quinoa y coliflor asada con uvas y vinagreta de fresa y Kimchee (opción vegana)

Pinchos fríos

Ensaladilla de ahumados con atún, trucha y huevas sobre chips de berenjena tajín

Brocheta de vaca marinada con pimiento de Padrón, cherry y Mahon curado

Cucharita de mejillón y emulsión de su vinagreta

Cucharita de ceviche de berberecho con chutney de mango y aceite de chile y cilantro

Casona da Torre - El Molino Vigo

Panipuri de calabaza y su chip

Pinchos calientes

Elegir una de las siguientes copitas

Mini degustación de merluza con patata majada y su ajada

Mini degustación de jarrete con patata mortero y salsa española

Mini degustación de guiso de ternera "Como el de la Abuela"

Mini gyozas de carne

Brocheta de calamar sweet chili

Croquetas caseras de jamón y de setas, hongos y manzana

Brocheta de langostino frito con pasta kataify y salsa agripicante de pomelo

Vieira del Pacífico a la plancha con migas de cuanchiale

Brocheta de pollo y muesli con ali-oli de lima asada

Brocheta de lomo al curry de manzana y plátano

Pulpo á Feira (elaborado por expertos pulpeiros de O Carballiño)

Postre (elegir una de las siguientes variedades)

Mousse de requesón de As Neves con compota de frambuesa

Mousse dulce y de chocolate dorado

Mousse Azelia de chocolate con leche y avellana

Mini tartita de queso al horno

Bebidas

Estantería de autoservicio para recepción de invitados con:

Cerveza Estrella Galicia (formato botellín).- para todas las bodas

Vermú Estrella Galicia.- para bodas de comida

2 bebidas más (bodas de comida)/ 3 bebidas más (bodas de cena) a elegir entre:

Sangría

Cup

Mimosa (en formato auto preparación)

Casona da Torre - El Molino Vigo

San Francisco (sin alcohol)

Smoothie vegano de piña (sin alcohol)

Agua, refrescos y cerveza

Bodega

Vino blanco Albariño Lagar de Besada/ Godello Ponte da Boga (a elegir uno de los 2)

Vino tinto Rioja crianza Ramón Bilbao Ed. Limitada

Espumoso Alma Atlántica y sidra extra ecológica Maeloc de cosecha 100% gallega

Café y licores