



MAISON FONDÉE EN 1765  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE  
★

*Los Caberudos*

EVENTOS • BANQUETES • CELEBRACIONES



*Tu lugar de Celebración*  
*en el centro de la Ciudad*

*Siente, disfruta y vive...*

nuevas sensaciones al saborear todo lo que te ofrezco.

*27 años de experiencia*, buen sabor de boca al recordar tu aroma y tu piel, tus mejores materias primas y tu *buen gusto* te han convertido en uno de mis indispensables a la hora de invitarte a compartir un evento, una celebración o una comida de trabajo. Siempre necesito que estés, seamos 4 ó 180 los invitados, sé que siempre estarás perfecto, serás siempre tú mismo y tu especialidad está en el buen hacer para *sorprender* a los demás.

Cerca de mi en todo momento, siempre te recuerdo a la hora de elegir...

*Los Cabexudos*, sé que siempre es un acierto.

# Celebraciones

Comuniones, Bautizos, Bodas de Plata y de Oro, Empresas, Jubilaciones, Aniversarios...

(menús con pescado más carne)

MENÚS CELEBRACIÓN

## MENÚ A

Aperitivo de la Casa  
Ostras Grandes o Gallegas  
Percebe Gallego  
Camarón Vivo Cocido Gallego  
Cañailas de Huelva  
~  
Cocochas de Merluza  
en Salsa Verde con Almejas  
o a la Romana con Romescu  
~  
Asado de Cabrito al Horno  
~

80 €

## MENÚ B

Aperitivo de la Casa  
Surtido de Marisco Concha de Galicia  
(Navajas, Berberechos y Mejillones)  
Surtido de Marisco Plancha  
(Gamba Blanca de Huelva, Gamba Roja de Palamós  
y Langostinos de Vinaroz)  
~  
Rodaballo del Cantábrico al Orio  
con Espárragos Trigueros  
~  
Solomillo de Buey a la Trufa Negra del Maestrazgo  
o a las 3 Pimientas del Himalaya  
~

72 €

## MENÚ E

Aperitivo de la Casa  
Carpaccio de Buey con Trufa Negra y Parmesano  
Gambas Blancas de Huelva a la Plancha  
Colmenillas rellenas de Foie y Salsa  
de Trufa Negra del Maestrazgo  
~  
Merluza de Pincho  
en Salsa Verde  
~  
Chuleta Blanca de Ávila con Piquillos Artesanos  
~

55 €

## MENÚ F

Aperitivo de la Casa  
Bolitas Caseras de Ternasco de Aragón  
Navajas Gallegas Vivas a la Plancha  
Colmenillas rellenas de Foie y Salsa  
de Trufa Negra del Maestrazgo  
~  
Lenguado Relleno de Marisco en Salsa de Bogavante  
con Rollito de Verduras  
~  
Chuleta Blanca de Ávila con Piquillos Artesanos  
~

50€

## MENÚ C

Aperitivo de la Casa  
Mariscos Cocidos  
(Buey de Mar Gallego, Langostinos de Vinaroz,  
Gamba Blanca de Huelva, Cigalas Tronco de Huelva,  
Bígaros, Cañailas de Huelva)  
~  
Lubina a la Plancha con Tempura de Verduras  
~  
Solomillo de Buey con Setas Silvestres  
y Piquillos Artesanos o con Foie al Oporto  
~

68 €

## MENÚ D

Aperitivo de la Casa  
Mini de Salmón  
Gambas Rojas de Palamós  
Colmenillas con Foie  
y Salsa de Trufa Negra  
~  
Arroz Caldoso de Bogavante Nacional  
del Cantábrico  
~  
Costillitas de Cabrito al Ajillo o Rebozadas  
~

62 €

## MENÚ G

Aperitivo de la Casa  
Mi-cuit de Foie con Confituras de Naranja y Violetas  
Mejillones de Galicia  
Zamburiñas Gallegas  
~  
Rape Gallego en Salsa Verde con Almejas  
o a la Romana con Romescu  
~  
Asado de Ternasco D.O. de Aragón al Romero  
~

47 €

## MENÚ H

Aperitivo de la Casa  
Croquetitas de Jabugo Caseras  
Salpicón de Marisco de la casa  
Mejillones Gallegos  
~  
Lenguado Relleno de Marisco en Salsa de Carabineros  
con Rollito de Verduras  
~  
Asado de Ternasco D.O. de Aragón al Romero  
~

42 €

Postre con Helado a elegir

~  
Vino Blanco Enate 234 Chardonnay  
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja  
Agua Mineral, Cafés y Licores  
~  
Opción Cava: Codorníu Blanc de Blancs +3 €

Postre con Helado a elegir

~  
Vino Blanco y Tinto Viñas del Vero D.O. Somontano  
Agua Mineral, Cafés y Licores  
~  
Opción Cava: Codorníu Blanc de Blancs +3 €



Los Caberzudos

EVENTOS • BANQUETES • CELEBRACIONES

**INFANTIL**

Entremeses o Pasta al gusto  
 (Croquetas de Jabugo, Jabugo y Salchichón Ibérico,  
 Gambitas Gabardina y Calamares a la Andaluza)  
 ~  
 Costillas de Ternasco con Patatitas  
 ~  
 Tarta de Chocolate y Helado de Vainilla  
 ~  
 Agua Mineral y Refrescos  
 ~  
**29 €**

**ALÉRGICO AL PESCADO**

Sinfonía de Pato  
 (Mi-Cuit, Magret relleno de Foie, Jamón de Pato,  
 lechugas y confitura de Vino Blanco)  
 ~  
 Setas Silvestres y Verduras de la Huerta  
 ~  
 Misma carne que el menú solicitado  
 (Posibilidad también de elegir a la carta)

**VEGETARIANO**

Ensalada Gourmet  
 ~  
 Cintas de Pasta Fresca al gusto  
 ~  
 Verduras de la Huerta a la Plancha  
 (Posibilidad también de elegir a la carta)

**CELÍACO**

A la Carta y/o alimentos especiales para celíacos

**COCKTAIL A**

Almeja Fina de Carril  
 ~  
 Ostras grandes o Gallegas  
 ~  
 Jamón de Jabugo  
 ~  
 6 Aperitivos fríos  
 ~  
 6 Aperitivos calientes  
 ~  
**60 €**

**COCKTAIL C**

7 Aperitivos fríos  
 ~  
 7 Aperitivos calientes  
 ~  
**49 €**

**COCKTAIL B**

Jamón de Jabugo  
 ~  
 7 Aperitivos fríos  
 ~  
 6 Aperitivos calientes  
 ~  
**55 €**

**COCKTAIL D**

6 Aperitivos fríos  
 ~  
 6 Aperitivos calientes  
 ~  
**45 €**

Bombones y/o repostería  
 ~  
 Vino Blanco y Tinto Viñas del Vero D.O. Somontano  
 Cava: Codorníu Blanc de Blancs  
 Agua Mineral, Cafés y Licores



## FRÍOS

- Jamón de Jabugo al corte +5€
- Ostras extra +2€
- Almeja de Carril Gallega+ 3€
- Anchoa en Salmuera del Cantábrico +1€
- Chupito de Gazpacho
- Carpaccio de Gamba Blanca de Huelva sobre Hielo
- Boquerones sobre Tomatitos Confitados
- Migas de Ventresca de Bonito con Cebolla de Fuentes de Ebro D.O.
- Rollito de Salmón con Queso o Salpicón
- Bombón de Jabugo y Foie
- Mi-cuit de Foie con confituras de Naranja y Violetas
- Carpaccio Bacalao con Tomate y Aceite Oliva del Bajo Aragón D.O.
- Carpaccio de Buey con Parmesano y Trufa Negra
- Borraja en Tempura y Salsa Romesco
- Bolita Queso Cremoso Fresco con Nueces y Pate Olivas Negras del Bajo Aragón
- Mascarpone y Gorgonzola con Miel de Acacia y Trufa Negra del Maestrazgo

## CALIENTES

- Espuma de Bogavante o Carabinero
- Zamburiñas Gallegas
- Navajas Gallegas
- Tapita de Pulpo a la Gallega con Patatitas
- Pincho de Langostino y chupito de Queso Fundido +2 €
- Bolita de Ternasco de Aragón D.O. con P.X.
- Croqueta de Jabugo
- Caramelo de Chipirón y Setas Silvestres
- Fideuá de Pescado y Marisco +1€
- Arroz Negro de Marisco +1€
- Fagotti relleno de pera con salsa de 4 quesos
- Cocochas de Merluza Rebozadas +1€
- Taco de Rape con Romescu
- Colmenillas rellenas de Foie y Salsa de Trufa Negra del Maestrazgo
- Longaniza de Graus con Pimiento Verde
- Morcilla de Aragón con Pimiento del Piquillo Artesano

## ENTRANTES

- Jamón de Jabugo al Corte
- Sinfonía de Pato
- Salmón de Noruega con Yemas de Espárrago, Queso suave y Caviar
- Flor de Pulpo a la Gallega con patatas, Pimentón y Gambas
- Timbal de Bacalao con Tomate y Vinagreta, Caviar y Langostinos
- Salpicón de Marisco de la Casa
- Mozzarella di Buffala con Tomate Concasse y Albahaca
- Colmenillas rellenas de Foie con Salsa de Trufa Negra del Maestrazgo
- Carpaccio de Buey con Trufa Negra del Maestrazgo y Parmesano Reggiano
- Ventresca de Bonito con Cebolla y Piquillos Artesanos
- Mi-Cuit de Foie con Confituras de Naranja y Violetas

## MARISCOS

- Ostras Grandes o Gallegas
- Percebe Gallego
- Camarón Vivo Cocido Gallego
- Cigalas Tronco de Galicia
- Navajas Gallegas
- Berberechos Gallegos
- Mejillones Gallegos
- Zamburiñas de Galicia
- Buey de Mar Gallego
- Centolla Gallega
- Gamba Blanca de Huelva
- Cigalas Tronco de Huelva
- Cañaillos de Huelva
- Langostinos de Vinaroz
- Gamba Roja de Palamós
- Almejas de Carril
- Almejas a la Marinera

Todos nuestros alimentos incluidos los pescados son frescos, los mismos que diariamente disponemos en nuestro restaurante.

También nuestros mariscos son frescos y vivos ya que disponemos de cetárea-vivero de marisco con 12.000 l. de agua marina en el propio restaurante y diariamente nuestros proveedores de Galicia, Asturias, Huelva y Vinaroz nos abastecen con sus transportes con viveros.



Soportes para el servicio de aperitivos

# Los Caberzudos

EVENTOS • BANQUETES • CELEBRACIONES



## SORBETES Y CORTANTES

Espuma de Bogavante o Carabinero  
 Crema Templada de Trigueros con Crocanti de Jabugo  
 Sorbete de Manzana Verde  
 Sorbete de Limón o Mandarina  
 Sorbete de Melocotón  
 Sorbete de Gin Tonic  
 Sorbete de Mojito  
 Sorbete de Sandía  
 +4 €

## PESCADOS

Arroz Caldoso de Bogavante Nacional del Cantábrico  
 Cocochas de Merluza en Salsa Verde con Almejas  
 Rodaballo Salvaje del Cantábrico al Orio  
 con Espárragos Trigueros  
 Lubina a la Plancha con Tempura de Verduras  
 Cocochas de Merluza a la Romana con Romescu  
 Rape Gallego en Salsa Verde con Almejas  
 Lenguado Relleno de Marisco en Salsa de Bogavante  
 con Rollito de Verduras  
 Besugo de Anzuelo al Orio con Cebollitas  
 Merluza de Pincho de Cudillero (Asturias) al gusto  
 Rape Gallego a la Romana con Romescu

## CARNES

Asado de Cabrito al Horno  
 Solomillo de Buey a la Trufa Negra del Maestrazgo  
 Asado de Ternasco D.O. de Aragón al Romero  
 Solomillo de Buey a las 3 Pimientas del Himalaya  
 Costillas de Cabrito Rebozadas  
 Solomillo de Buey con Setas Silvestres  
 y Piquillos Artesanos  
 Costillitas de Cabrito al Ajillo  
 Solomillo de Buey con Foie al Oporto  
 Chuleta Blanca de Ávila con Piquillos Artesanos

## POSTRES

*(Todos nuestros postres son caseros)*

Tiramisú con Helado de Café  
 Lágrima de 2 Chocolates y Helado de Vainilla  
 Carpaccio de Piña con Helado de Yogurt  
 Fresas con Helado de Nata y Chocolate Caliente  
 Helado de Melocotón D.O. de Calanda al Vino Tinto  
 D.O. Campo de Borja y Galleta de Frutos Secos  
 Tarta de Queso con Arándanos con Helado de Yogurt  
 Tarta de Chocolate y Crema con Helado de Vainilla  
 Tarta Nogal con Helado de Melocotón de Calanda  
 Ciruelas al Armañac sobre Galleta Belga de Almendras  
 Coulant de chocolate con helado de vainilla y cookies

*Otros:*

Butten, Pastel Ruso, Trenza de Almudévar...

## TINTOS

GARNACHA V. VIEJAS BALTASAR GRACIÁN Calatayud +3 €

3 PICOS BORSAO Campo de Borja +5 €  
 FAGUS Campo de Borja +9 €  
 ALTO MONCAYO Campo de Borja +14 €

CARE Roble Cariñena +1 €  
 8.0.1. Selección Especial Cariñena +4 €  
 3 DE 3000 AYLÉS Cariñena +7 €

MONTESIERRA Crianza Somontano +1 €  
 VIÑAS DEL VERO GRAN VOS Somontano +5 €  
 VIÑAS DEL VERO SECASTILLA Somontano +10 €  
 ENATE Reserva Somontano +6 €  
 ABSUM COLECCIÓN MERLOT Somontano +11 €

RAMÓN BILBAO Crianza Rioja +2 €  
 EL COTO MAYOR Rioja +2 €  
 VIÑA ALBERDI Crianza Rioja +4 €  
 RIOJA BORDÓN Reserva Magnum +3 €  
 VIÑA POMAL Selecc. Centenaria Reserva Rioja +5 €  
 VIÑA ARDANZA Reserva Rioja +8 €  
 REMIREZ DE GANUZA Reserva Rioja +20 €  
 VIÑA ALBINA Gran Reserva Rioja +5 €

PROTOS Crianza Ribera del Duero +7 €  
 PAGO DE CARRAOVEJAS Cr. Ribera del Duero +18 €  
 VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO +45 €

## BLANCOS

PROTOS VERDEJO Rueda +2 €

ENATE CHARDONNAY 234 +2 €

VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY Somontano +1 €  
 VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER Somontano +3 €

MARTÍN CÓDAX Albariño Rias Baixas +4 €

MONTE BLANCO VERDEJO +2 €

## CAVAS Y CHAMPAGNES

AGUSTÍ TORELLÓ Reserva +2 €  
 JUVÉ Y CAMPS Reserva de la Familia +3 €  
 PINOT NOIR CODORNÍU ROSÉ +4 €

MOËT & CHANDON Brut Imperial +6 €

Disponemos de más de 1.000 referencias  
 en nuestra carta de vinos y champagnes

Los Caberzudos

EVENTOS • BANQUETES • CELEBRACIONES



Aniversarios, Jubilaciones, Empresas...

...hasta 16 comensales, posibilidad de elegir a la carta el segundo plato

MENÚ 1

Aperitivo de la Casa  
Ostras Grandes o Gallegas  
Percebe Gallego  
Camarón Vivo Cocido Gallego  
Cañailas de Huelva  
Gamba Roja de Palamós a la Plancha  
Gamba Blanca de Huelva a la Plancha  
~  
Cocochas de Merluza en Salsa Verde  
con Almejas o a la Romana con Romescu  
o  
Asado de Cabrito al Horno  
~

78 €

MENÚ 2

Aperitivo de la Casa  
Percebes Gallegos  
Surtido de Marisco Concha de Galicia  
(Navajas, Berberechos y Mejillones)  
Surtido de Marisco Plancha  
(Gamba Blanca de Huelva, Gamba Roja de Palamós  
y Langostinos de Vinaroz)  
~  
Rodaballo del Cantábrico al Orio  
con Espárragos Trigueros  
o  
Solomillo de Buey a la Trufa Negra del Maestrazgo  
o a las 3 Pimientas del Himalaya  
~

68 €

MENÚ 5

Aperitivo de la Casa  
Bombón de Jabugo y Mi-cuit de Foie  
Carpaccio de Buey con Trufa Negra y Parmesano  
Gambas Blancas de Huelva a la Plancha  
Gamba Roja de Palamós a la Plancha  
Colmenillas rellenas de Foie con Salsa  
de Trufa Negra del Maestrazgo  
~  
Merluza de Pincho  
en Salsa Verde  
o  
Chuleta Blanca de Ávila con Piquillos Artesanos  
~

51 €

MENÚ 6

Aperitivo de la Casa  
Caramelo de Chipirones  
Jamón de Jabugo al Corte  
Ventresca de Bonito con Cebolla y Piquillos  
Zamburiñas y Mejillones Gallegos a la Plancha  
Colmenillas rellenas de Foie y Salsa  
de Trufa Negra del Maestrazgo  
~  
Lenguado Relleno de Marisco en Salsa de Bogavante  
con Rollito de Verduras  
o  
Chuleta Blanca de Ávila con Piquillos Artesanos  
~

46 €

MENÚ 3

Aperitivo de la Casa  
Mariscos Cocidos  
(Buey de Mar Gallego, Langostinos de Vinaroz,  
Gamba Blanca de Huelva, Cigalas Tronco de Huelva,  
Bígaros, Cañailas de Huelva)  
Mejillones Gallegos y Zamburiñas Gallegas  
~  
Lubina a la Plancha con Tempura de Verduras  
o  
Solomillo de Buey con Setas Silvestres  
y Piquillos Artesanos o con Foie al Oporto  
~

63 €

MENÚ 4

Aperitivo de la Casa  
Cucharita de Bacalao y Tomatito  
Navajas Gallegas Vivas a la Plancha  
Colmenillas rellenas de Foie con Salsa  
de Trufa Negra del Maestrazgo  
~  
Arroz Caldoso de Bogavante Nacional del Cantábrico  
~  
Costillitas de Cabrito al Ajillo o Rebozadas  
~

57 €

MENÚ 7

Aperitivo de la Casa  
Mi-cuit de Foie con confituras de Naranja y Violetas  
Tomate con Mozzarella fresca de Buffala  
Berberechos de Galicia  
Gamba Blanca de Huelva a la Plancha  
~  
Rape Gallego en Salsa Verde con Almejas  
o a la Romana con Romescu  
o  
Asado de Ternasco D.O. de Aragón al Romero  
~

42 €

MENÚ 8

Aperitivo de la Casa  
Bombón de Jabugo y Mi-cuit de Foie  
Croquetitas de Jabugo Caseras  
Salpicón de Marisco de la Casa  
Zamburiñas Gallegas  
Mejillones de Galicia  
~  
Lenguado Relleno de Marisco en Salsa de Carabineros  
con Rollito de Verduras  
o  
Asado de Ternasco D.O. de Aragón al Romero  
~

38 €

Postre con Helado a elegir

~  
Vino Blanco Enate 234 Chardonnay  
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja  
Agua Mineral, Cafés y Licores  
~  
Opción Cava: Codorníu Blanc de Blancs +3 €

Postre con Helado a elegir

~  
Vino Blanco y Tinto Viñas del Vero D.O. Somontano  
Agua Mineral, Cafés y Licores  
~  
Opción Cava: Codorníu Blanc de Blancs +3 €



Los Caberzudos

EVENTOS • BANQUETES • CELEBRACIONES

### VENTAJAS Y SERVICIOS INCLUIDOS:

- Asesor personal para personalizar cada evento
- Confección de menú personalizado
- Prueba de menú (según nº comensales)
- Decoración floral nupcial personalizada
- Minutas personalizadas con menú seleccionado
- Tarta ficticia iluminada
- Confección y distribución del directorio de invitados
- Música ambiental durante el evento a gusto del cliente
- Condiciones especiales para barra libre de primeras marcas
- Condiciones especiales para Orquesta o Dj's
- Equipo de audio y video para proyección
- Coordinación de preparación y montaje de bodas civiles
- Parking gratuito en el propio restaurante para novios y padrinos
- Suite para la noche de bodas en Hotel 4\*<sup>sup.</sup> ó 5\* (según nº de comensales)

Servicios Especiales: Al final del catálogo

### MENÚ N° 0

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos (incluido Jamón de Jabugo)  
~  
Ostras Extra o Gallegas  
Camarones Gallegos, Percebe de Costa da Morte  
~  
Mariscos a la Plancha  
(Cigala Tronco de Huelva, Langostino Vivo de Vinaroz,  
Gamba Roja de Palamós, Carabineros  
y Bogavante del Cantábrico)  
~  
Asado de Cabrito al Horno  
~  
147 €

### MENÚ N° 2

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos (incluido Jamón de Jabugo)  
~  
Ostras Extra o Gallegas  
~  
Mariscos a la Plancha  
(Cigalas Tronco, Carabineros, Gambas de Palamós,  
Langostinos de Vinaroz...)  
~  
Lubina a la Plancha con Tempura de Verduras  
~  
Chuleta Blanca de Ávila con Piquillos Artesanos  
~  
113 €

### MENÚ N° 1

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos (incluido Jamón de Jabugo)  
~  
Bogavante Nacional a la Plancha  
~  
Cocochas de Merluza en Salsa Verde con Almejas  
o a la Romana con Romesco  
~  
Solomillo de Buey con Setas Silvestres  
y Piquillos Artesanos o con Foie al Oporto  
~  
129 €

### MENÚ N° 3

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos (incluido Jamón de Jabugo)  
~  
Mariscos Cocidos Gallegos  
Buey de Mar, Nécoras, Percebe, Camarón, Cigalas,  
Bígaros, Cañailas de Huelva  
~  
Rodaballo Salvaje del Cantábrico al Orio  
con Espárragos Trigueros  
~  
Solomillo de Buey a la Trufa Negra del Maestrazgo  
o a las 3 Pimientas del Himalaya  
~  
103 €

Postre con Helado a elegir

~  
Vino Blanco Enate 234 Chardonnay  
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja  
Cava: Codorníu Blanc de Blancs  
Agua Mineral, Cafés y Licores



Los Caberzudos

EVENTOS • BANQUETES • CELEBRACIONES



MENÚ N° 4

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos  
~  
Sinfonía de Pato  
(Mi-Cuit, Magret relleno de Foie, Jamón de Pato,  
lechugas y confitura de Vino Blanco)  
~  
Cocochas de Merluza en Salsa Verde con Almejas  
o a la Romana con Romesco  
~  
Asado de Cabrito al Horno  
~  
91 €

MENÚ N° 5

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos  
~  
Colmenillas rellenas de Foie con salsa  
de Trufa Negra del Maestrazgo  
~  
Rodaballo Salvaje del Cantábrico al Orio  
con Espárragos Trigueros  
~  
Solomillo de Buey a la Trufa Negra del Maestrazgo  
o a las 3 Pimientas del Himalaya  
~  
85 €

MENÚ N° 8

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos  
~  
Timbal de Bacalao con Tomate y Vinagreta,  
Caviar y Langostinos  
~  
Merluza de Pincho  
en Salsa Verde  
~  
Chuleta Blanca de Ávila con Piquillos Artesanos  
~  
70 €

MENÚ N° 9

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos  
~  
Carpaccio de Solomillo de Buey con Trufa Negra  
del Maestrazgo y Parmesano Reggiano  
~  
Rape Gallego en Salsa Verde con Almejas  
o a la Romana con Romesco  
~  
Chuleta Blanca de Ávila con Piquillos Artesanos  
~  
65 €

MENÚ N° 6

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos  
~  
Salmón de Noruega con Yemas de Espárrago,  
Queso suave y Caviar  
~  
Arroz Caldoso de Bogavante Nacional del Cantábrico  
~  
Costillitas de Cabrito al Ajillo o Rebozadas  
~  
76 €

MENÚ N° 7

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos  
~  
Flor de Pulpo a la Gallega con patatas,  
Pimentón y Gambas  
~  
Lubina a la Plancha con Tempura de Verduras  
~  
Solomillo de Buey con Setas Silvestres  
y Piquillos Artesanos o con Foie al Oporto  
~  
74 €

MENÚ N° 10

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos  
~  
Mozzarella di Buffala con Tomate Concasse y Albahaca  
~  
Lenguado Relleno de Marisco en Salsa  
de Bogavante con Rollito de Verduras  
~  
Asado de Ternasco D.O. de Aragón al Romero  
~  
62 €

MENÚ N° 11

Cocktail de bienvenida:  
4 Aperitivos  
~  
Salpicón de Marisco de la Casa  
~  
Rape Gallego en Salsa Verde con Almejas  
o a la Romana con Romesco  
~  
Asado de Ternasco D.O. de Aragón al Romero  
~  
60 €

Postre con Helado a elegir

~  
Vino Blanco y Tinto Viñas del Vero D.O. Somontano  
Cava: Codorníu Blanc de Blancs  
Agua Mineral, Cafés y Licores

Postre con Helado a elegir

~  
Vino Blanco y Tinto Viñas del Vero D.O. Somontano  
Cava: Codorníu Blanc de Blancs  
Agua Mineral, Cafés y Licores



EVENTOS • BANQUETES • CELEBRACIONES

Los Caberzudos




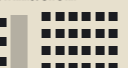

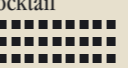
# Otros servicios

- Barra Libre de primeras marcas
- Barra Libre con servicio de mojitos
- Servicio de Gin Tonics con más de 40 ginebras y 8 tónicas
- Tarta especial de boda
- Servicio Fondue de Chocolate
- Diferentes opciones de recena y meriendas
- Orquesta, Dj's, Sopranos, Organistas, Violines, Cuartetos de cuerda, Joteros, Jazz, Blues, Flamenco, etc...
- Animación infantil, Magia
- Montaje de ceremonias civiles con decoración
- Servicio de autobuses
- Servicio de limusinas y coche antiguos

## CONDICIONES GENERALES:

- Todos los menús de este catálogo son ejemplos pero también podemos confeccionarle otros menús personalizados a su gusto y presupuesto a partir de nuestra carta.
- Todos los salones dispondrán de un Maître o Jefe de Sala responsable de su evento.
- Las reservas se formalizarán con una señal, la cual se descontará en la factura final.
- Todos los precios son más I.V.A. (no incluido)
- Cualquier otro servicio o información nos la puede consultar sin compromiso.

## DISPOSICIÓN Y CAPACIDADES DE LOS SALONES

Salones	FORANA	PILARA	TORERO	BOTICARIO 1	BOTICARIO 2	BOTICARIO 1 + 2	FORANO	BODEGA	FORANA + PILARA	PILARA + TORERO	FORANA + PILARA + TORERO	FORANA + TORERO + BOTICARIO 1 y 2	TODOS
Distribuciones													
Reunión 	35	30	30	11	11	24	-	-	-	-	-	-	-
Circular 	44 (4x11)	36	65	11	11	27 (3x9)	25	-	85	110	150	185	210
Imperial 	35	32	30	11	11	30	-	5	-	-	-	-	-
Formación 	60	55	75	16	16	35	-	-	100	130	-	-	-
Oficinas 	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	-	SI	SI	SI	-	-
Cocktail 	70	60	100	20	20	40	30	-	130	180	230	250	280





**GRUPO LOS CABEZUDOS**  
**RESTAURANTES**

Antonio Agustín 12, Zaragoza

**Información y reservas: 652 95 49 23**

[info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es)

[www.loscabezudos.net](http://www.loscabezudos.net)



ENATE



VIÑAS  
DELVERO

