CELEBRACIONES INOLVIDABLES

Eventos a tu medida.

ESENCIA

ESENCIA

HAGA SU **RESERVA**

Desde ESENCIA, espacio gastronómico ubicado **en el Hotel Plaza,** nos ponemos a su entera disposición para hacer de su evento el día más especial.

Su ubicación **en el centro de la ciudad lo convierte en el sitio idóneo, con servicios totalmente personalizados y con descuentos** en alojamiento para ofrecer un servicio completo en el que todos los detalles se tienen en cuenta.

La comida de siempre... con **nuestro toque**: **platos tradicionales** y **productos de mercado** elaborados con las últimas técnicas de la **alta cocina**.

SALONES	TEATRO	ESCUELA	CABARET	U	IMPERIAL	BANQUETE	COOCKTAIL
GAUDI	60	54	30	33	40	55	80
SIZA	50	42	20	27	30	38	60
GAUDI+SIZA	70	50	36			110	150
SKYBAR							35

SKYBAR

El cielo de A Coruña

EVENTOS SEGUROS AL AIRE LIBRE

Momentos extraordinarios atrapados bajo el prisma de esa luz única de los atardeceres gallegos, entre lusco e fusco, que anticipa el misterio de noches muy especiales.

PROPUESTA COCKTAIL

LOS BÁSICOS QUE NO PUEDEN FALTAR (A ELEGIR 3)

Empanada	5,00€
Huevo, patata y chorizo	5,00€
Chupachups de queso de cabra, mermelada de tomate y kikos	5,00€
Mousse de queso y remolacha con wakame	5,00€
Croquetas	5,00€
Tabla de ibéricos y queso	7,00€

CREACIONES ESENCIA

Tosta de anchoa y mantequilla de cítricos	5,00€
Tosta de foie con mermelada de calabaza y queso de Ulloa	7,00€
Micuit de salmón con rabanitos y aceituna negra	7,00€
Carrillera guisada con boniato	7,00€
Mejillones al vapor con pico de gallo y mango	5,00€
Bao de codillo, cebolla roja y kimchee	6,00€
Roast-beef con rúcula y mostaza	8,00€
Salpicón de marisco	6,00€
Crema de maíz picante	5,00€
Cerdo laqueado con teriyaki y piña caramelizada	6,00€
Fritos de gambón con wasabi y salsa de mango	7,00€
Bao de calamares con mayonesa de cítricos	6,00€
Mini brioche de gambas al ajillo	7,00€

DULCE FINAL

Espuma de café, crumble y chocolate	6,00€
Mousse de vainilla con chocolate y almendras	6,00€
Kiwi, coco y frambuesa	6,00€
Vasito de tres chocolates	6,00€
Tarta de queso	6,00€
Bola crujiente de fresa y chocolate blanco	6,00€

Añade nuestro extra para realizar un evento totalmente personalizado:

• Degustación de 3 cocktails	10,00€
• Tartas de cumpleañospersonalizadas de bizcocho o milhoja	5,00€

Menús aptos a partir de 10 personas I Recomendamos elegir entre 7 y 10 referencias
Totalmente adaptable a cualquier tipo de alergia o intolerancia
Ofrecemos combinados alcohólicos a partir del postre I Consultar condiciones

CELEBRACIONES **ESPECIALES**

Para esos eventos íntimos llenos de magia, presentamos nuestras opciones para crear el ambiente perfecto.

Ofrecemos un menú degustación de 5 pases en el que se incluyen los mejores productos de temporada en un espacio reservado en nuestro salón Lloyd o en algunas de nuestras salas para sentirse como en casa.

PROPUESTAS DE BANQUETES

ENTRANTES (A ELEGIR 3) — 7,50€

Croquetas
Fritos de gambón
Empanada
Roast beef, rúcula y mostaza
Bao de codillo, cebolla roja y kimchee

PRIMEROS

Vieiras curadas en agua de mar con graten de tomate y jamón ibérico (2 unidades)	25,00€
Salpicón de pulpo	15,50€
Canelones de rabo de vaca (3 unidades)	15,50€
Arroz con zamburiñas	15,50€
Setas silvestres a la carbonara trufada con huevo a baja temperatura y torreznos	15,50€

PLATO PRINCIPAL

Costilla de cerdo DUROC con arroz cremoso de champiñones	16.00€
Carrillera de vaca guisada a fuego lento con puré de patata trufado y mini zanahorias caramelizadas	19,00€
Rodaballo con pil-pil de guisantes y navajas	25,00€
Merluza con langostinos y patata machada con aceite de pimentón	18,00€

POSTRES

Flan de dulce de leche	6,00€
Torrija caramelizada con helado de vainilla y frutos rojos	6,00€
Brownie de chocolate negro, con sopa de chocolate blanco, nueces garrapiñadas y helado de frambuesa	6,00€
Tarta de queso con coulis de fresa	6.00€

Menús aptos a partir de 10 personas
Primero y postre debe ser el mismo para todos los asistentes
El segundo puede ser el mismo para todo el grupo, o bien, dos opciones, una de pescado y otra de carne
Las opciones elegidas deben sumar un mínimo de 39,00€ por comensal
Totalmente adaptables a cualquier tipo de alergia o intolerancia
Bebidas incluidas durante las 2 horas de duración del menú

BUENOS DÍAS
CON SABOR A BRUNCH

COMIDA
Huevo poché con salmón y aguacate
Tosta de tumaca con pavo braseado
Granola con yogur
Croissant de queso crema y fresas
Roll de ibérico con aceite de trufa
Brownie de chocolate
Mini volován de ensaladilla de langostino
Bomba rellena de nata y cítricos
Brocheta de cherries con mozzarella y aceituna negra
Carrot cake
Gofre con Nutella y fresas

BEBIDAS
Cocktail de bienvenida (con o sin alcohol)
Maridaje de zumos dulces
Aguas aromatizadas
Vino, cerveza o refrescos también incluidos

Podemos añadir una tarta personalizada para hacer que tu celebración sea todavía más especial. ¡Consúltanos!

Precio: 35,00€

¡PONLE MÚSICA!

El broche final para una velada inolvidable

con la mejor ambientación musical de la mano de Álex Rodríguez.

CONTACTO

ADRIÁN REMUIÑÁN

comercial@hotelplaza.es

698 127 994

Rúa Santiago Rey Fernández Latorre,
45, 15006 – A Coruña

esenciaespaciogastronomico.com

ESENCIA

ESPACIO GASTRONÓMICO