



MAKKAN

STNEVMOH

BODAS

OFERTA GASTRONÓMICA 2025





VUESTRA BODA, VUESTRAS REGLAS

Las bodas Makkan no entienden de protocolos. De día, de noche, informales, con sentada libre... Las normas y el protocolo los elegís vosotros. Aquí la única premisa es disfrutar.



COCINA HONESTA CON SABOR LOCAL

Defendemos las materias primas sostenibles, los proveedores de cercanía y la gastronomía eco-friendly. Buena parte de nuestros menús están elaborados con productos de kilómetro cero.



OPCIONES INCLUSIVAS

Ofrecemos opciones vegetarianas, sin gluten y aptas para todo tipo de intolerancias.



SERVICIO WEDDING PLANNER

¿Quieres que nos encarguemos de todo? Decoración, floristería, iluminación, música, transporte... Dejadlo en nuestras manos y tu boda será un 10.



"Esta es vuestra casa"

PROPUESTAS DE MENÚ

PUNTA CANIDE

Si buscas el equilibrio perfecto entre aperitivo y servicio emplatado
Punta Canide está hecho para ti.
“Las Bodas clásicas nunca pasan de moda”.

SEIXO BRANCO

¿Siempre con la misma duda?
¿Carne o pescado después del aperitivo?
“*Olvídate de elegir y quédate con los dos*”

CANABAL

¿Quieres un aperitivo más extenso
y después sentarte a comer un principal?
Ya tienes menú

MAKKAN

Nuestro sello de identidad y nuestra recomendación,
sin duda alguna, para disfrutar La Finca y
la compañía de tus invitados
el día más feliz de tu vida.

MENÚ PUNTA CANIDE

APERITIVOS

- » Empanada casera de bonito estilo Makkan
- » Ensaladilla rusa con gambón y curry estilo Makkan
- » Mini tоста de sardina ahumada y queso crema al eneldo
- » Suave rollito primavera vietnamita en papel de arroz con salsa agri dulce
- » Medallón de salmón pochado al limón y mousse de mejillones
- » Mejillón de Lorbé con vinagreta de Pimentón de la Vera y cítricos
- » Brocheta de queso del país y mermelada de higo
- » Croqueta caseras de pulpo estilo Makkan
- » Samosa crujiente de masa filo rellena de pulled pork con chutney de tomate
- » Langostino crujiente con alioli al curry, piña y coco

ENTRANTE

- » Filete de lubina a la plancha, servido con ravioli de setas, puré de coliflor ahumado y mantequilla rubia & cítricos

SORBETE A ELEGIR

- » Limoncello, cítricos, mango, mandarina y Grand Marnier, fruta de la pasión o piña.

PRINCIPAL

- » Jarrete de ternera braseado al estilo tradicional, servido en su jugo, tubérculos horneados y patatas francesas salteadas

POSTRE

- » Mousse Xtreme de chocolate negro, con base crujiente de almendra y chocolate y un glaseado brillante de cacao

BODEGA: Agua y refrescos, vermut Martini, cerveza Estrella Galicia, D.O. Rioja Crianza o D.O. Ribera del Duero, D.O. Rías Baixas o D.O. Ribeiro

SOBREMESA: té, café, infusiones, licores gallegos

BARRA LIBRE: ron, gin, vodka, tequila, whisky

RECENA: brochetas de fruta, mini cheeseburger y delicias dulces

139 €/PERSONA

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

MENÚ SEIXO BRANCO

APERITIVOS

- » Atún estilo Makkan: fusión asiática de atún rojo con aguacate, soja y sésamo
- » Salpicón tradicional de rape y langostinos
- » Brioché chili crab
- » Suave rollito primavera vietnamita en papel de arroz con salsa agri dulce
- » Tartar tradicional de salmón noruego curado en casa y mousse de aguacate
- » Pan bao de jamón asado, miel orgánica y cebolla roja encurtida
- » Saquito crujiente relleno de suave ragout de jarrete de ternera y verduras
- » Cono de calamar de la ría y alioli de ajo negro asado

ENTRANTE

- » Ensalada Makkan: bouquet de lechuga rizada y francesa, naranja, frutos secos y semillas, servido con vinagreta de vinagre balsámico de Módena & frutos rojos y langostinos kataifi

SORBETE A ELEGIR

- » Limoncello, cítricos, mango, mandarina y Grand Marnier, fruta de la pasión o piña.

PRINCIPAL – PESCADO

- » Merluza estilo Makkan: Merluza de Celeiro al horno servida con patatas nuevas y suave salsa estilo Goa a base de leche de coco, curry, piña y verduras

PRINCIPAL – CARNE

- » Carrillera estilo Makkan: Carrillera de ternera gallega braseada persillé (mostaza, perejil y pan blanco rallado), puré mousseline de patatas y reducción de vino Oporto

POSTRE

- » Tres chocolates: combinación perfecta de mousse de chocolate negro, mousse de chocolate con leche, mousse de chocolate blanco, bizcocho de cacao y un glaseado brillante de cacao y de chocolate con leche

BODEGA: Agua y refrescos, vermut Martini, cerveza Estrella Galicia, D.O. Rioja Crianza o D.O. Ribera del Duero, D.O. Rías Baixas o D.O. Ribeiro

SOBREMESA: té, café, infusiones, licores gallegos

BARRA LIBRE: ron, gin, vodka, tequila, whisky

RECENA: brochetas de fruta, mini cheeseburger y delicias dulces

149 €/PERSONA

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

MENÚ CANABAL

APERITIVOS

- » Atún Makkan: fusión asiática de atún rojo con aguacate, soja y sésamo
- » Salpicón tradicional de rape y langostinos
- » Brioché chili crab
- » Suave rollito primavera vietnamita en papel de arroz con salsa agridulce
- » Tartar tradicional de salmón noruego curado en casa y mousse de aguacate
- » Langostino crujiente con alioli al curry, piña y coco
- » Pan bao de jamón asado, miel orgánica y cebolla roja encurtida
- » Cono de calamar de la ría y alioli de ajo negro asado

ESTACIONES

- » Puesto de empanadas caseras y tostas
- » Puesto de ibéricos y quesos nacionales e internacionales

Para ver de qué se componen las estaciones, no dudéis en consultar la página 26

SORBETE A ELEGIR

- » Limoncello, cítricos, mango, mandarina y Grand Marnier, fruta de la pasión o piña.

PRINCIPAL – CARNE

- » Solomillo de cerdo ibérico, servido con puré de patatas & castañas, manzana caramelizada y reducción de jugo natural de carne a la sidra orgánica.

POSTRE

- » Gianduja: delicado mousse de avellana con núcleo de mousse de chocolate, bizcocho de cacao y glaseado de chocolate con leche y avellanas troceadas

BODEGA: Agua y refrescos, vermut Martini, cerveza Estrella Galicia, D.O. Rioja Crianza o D.O. Ribera del Duero, D.O. Rías Baixas o D.O. Ribeiro

SOBREMESA: té, café, infusiones, licores gallegos

BARRA LIBRE: ron, gin, vodka, tequila, whisky

RECENA: brochetas de fruta, mini cheeseburger y delicias dulces

160 €/PERSONA

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

MENÚ MAKKAN

APERITIVOS

- » Atún Makkan: fusión asiática de atún rojo con aguacate, soja y sésamo
- » Salpicón tradicional de rape y langostinos
- » Brioche chili crab
- » Suave rollito primavera vietnamita en papel de arroz con salsa agri dulce
- » Tartar tradicional de salmón noruego curado en casa y mousse de aguacate
- » Mejillones de Lorbé con vinagreta de pimentón dulce de la Vera y cítricos
- » Cazuelita de callos a la gallega
- » Pan bao de jamón asado, miel orgánica y cebolla roja encurtida
- » Langostino crujiente con alioli al curry, piña y coco
- » Cono de calamar de la ría y alioli de ajo negro asado

ESTACIONES

- » Puesto de empanadas caseras y tostas
- » Puesto de ibéricos y quesos nacionales e internacionales
- » Estación show cooking de arroces
- » Estación show cooking de mariscos
- » Puesto buffet de postres

Para ver de qué se componen las estaciones, no dudéis en consultar la página 26

BODEGA: Agua y refrescos, vermut Martini, cerveza Estrella Galicia, D.O. Rioja Crianza o D.O. Ribera del Duero, D.O. Rías Baixas o D.O. Ribeiro

SOBREMESA: té, café, infusiones, licores gallegos

BARRA LIBRE: ron, gin, vodka, tequila, whisky

RECENA: brochetas de fruta, mini cheeseburger y delicias dulces

175 €/PERSONA

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)



HAZLO A TU MANERA

Todos nuestros menús son totalmente personalizables. Puedes cambiar aperitivos, entrantes, principales o postres por cualquiera de los que te presentamos a continuación.



"Esta es vuestra casa"

APERITIVOS

APERITIVOS FRÍOS

- » Ensaladilla de gambas y curry estilo Makkan
- » Rollito primavera vietnamita con salsa agridulce
- » Rollito de berenjena grillada, rellena de pimiento de piquillo y queso de cabra
- » Champiñón relleno de crema de queso azul y frutos secos
- » Medallón de salmón noruego pochado servido con mousse de mejillones
- » Pastel de cabracho y crema al ajillo
- » Jamón Ibérico en bolitas de melón dulce y Midori
- » Crudités de verduras en salsa de queso azul y hummus de garbanzo
- » Arancini con hummus de remolacha
- » Brocheta de queso y uva verde
- » Totopos homemade con guacamole del chef
- » Pulguita de ensalada de bonito
- » Dátiles rellenos de queso crema y nueces
- » Empanada casera de bonito estilo Makkan
- » Cappuccino de zanahoria al curry
- » Sopa de calabaza, naranja y hierba de limón
- » Vichyssoise
- » Sopa tailandesa
- » Gazpacho con virutas de jamón ibérico
- » Mini tosta de chicharrón con chutney de tomates cherry

APERITIVOS FRÍOS PREMIUM

- » Ensalada de centollo y manzana sobre pepino
- » Tartar tradicional noruego de salmón curado en casa y mousse de aguacate
- » Mini perrito de ensalada de langostinos con salsa cremosa picante
- » Mini perrito de ensalada bogavante con salsa cantonesa
- » Tiraditos de atún, solomillo o salmón con salsa de soja, aceite de sésamo y semillas
- » Ceviche tropical de corvina
- » Salmón noruego ahumado sobre mini tosta alemana y crema de eneldo
- » Tosta de jamón ibérico con tomate triturado y AOVE
- » Tosta de sardina ahumada y queso crema al eneldo o mermelada de pimiento
- » Piruleta de queso de cabra, pistachos y chutney de tomate
- » Brioche chili crab
- » Mini brioche de ensalada de gambón estilo cantones
- » Mejillón de Lorbé con vinagreta de Pimentón de la Vera dulce y cítricos
- » Atún estilo Makkan, fusión asiática de atún rojo con aguacate, soja y sésamo
- » Salpicón tradicional de rape y langostinos
- » Tartar de solomillo de ternera
- » Bombón de foie cubierto de frutos rojos y polvo de pistacho

APERITIVOS CALIENTES

- » Croqueta casera de pulpo estilo Makkan
- » Triángulo de masa filo relleno de carne, marisco, vegano o vegetariano
- » Mini quiche de queso y taquitos de jamón
- » Brocheta de pollo tandoori y salsa raita
- » Falafel con hummus de remolacha
- » Samosa de pato y chutney de mango
- » Brocheta de pollo y piña al teriyaki
- » Empanadilla de carne, langostinos y queso o ragout de verduras
- » Datil frito relleno de chorizo servido con alioli de naranja
- » Saquito crujiente relleno de suave ragout de jarrete y verduras
- » Vol-au-vent rellenos de setas o jarrete
- » Conito de croquetas de marisco, carne y pollo
- » Lumpia crujiente de langostinos, salsa de mango, cebolla roja y cilantro
- » Crujiente de pimientos de Padrón relleno de queso
- » Spanakopita rellena de espinacas y queso feta griego, con salsa tzatziki
- » Mini quesadilla de pollo o vegetales con queso manchego aderezada con crema de guacamole y salsa agria
- » Mini cordon bleu
- » Mini cheeseburger
- » Surtidos de risottos
- » Mejillón tigre
- » Bollito preñado

APERITIVOS CALIENTES PREMIUM

- » Mini spring roll de bogavante o vegetales
- » Empanadilla de langostinos y queso
- » Dumpling
- » Gyoza
- » Langostino panko con salsa de curry, piña y coco
- » Crujiente de langostinos, coco y almendras con topping de mayonesa de wasabi
- » Langostino kataifi con alioli de pimiento de piquillo
- » Lumpia crujiente de pato con salsa de mango, cebolla roja y cilantro
- » Ravioli crujiente de bogavante
- » Ravioli crujiente de langostinos
- » Ravioli crujiente de BBQ pulled pork
- » Bocadito de filloa con BBQ pulled pork
- » Piruleta de gambón
- » Fajita de costilla de cerdo mechada
- » Cono de calamar de la ría y alioli de ajo negro asado
- » Anticucho con chimichurri
- » Pulled pork en pan de cristal
- » Pan bao de jamón asado, miel orgánica y cebolla roja encurtida

ENTRANTES

ENTRANTES CALIENTES

- » Tosta de chicharrón, queso ahumado San Simón y tomate pochado
- » Pulpo a la plancha o a la gallega, con puré de patatas moradas y ajada
- » Bogavante azul estilo Termidor
- » Langostinos estilo Termidor
- » Vieiras estilo Makkan, con puré de coliflor y gratinadas con salsa hollandaise infusionada con vainilla o con puré de guisantes y gratinadas con salsa hollandaise de mostaza de grano Dijon
- » Vieira tradicional gallega
- » Concha marinera: ragout de mariscos en fina salsa de azafrán y gratinada al horno
- » Langostinos al ajillo
- » Calamares fritos de la ría servidos con alioli (según precios de temporada)
- » Almejas a la marinera tradicionales (según precios de temporada)
- » Almejas a la marinera estilo Makkan, con una salsa a base de ajo, cebolla, tomate y pimiento rojo (según precios de temporada)

ENTRANTES FRÍOS

- » Atún estilo Makkan, marinado con soja, sésamo, jengibre y lima
- » Ternera al Tono: finas láminas de ternera asada con salsa de atún, anchoas y alcaparras
- » Dúo de langostinos, en carpaccio y pochados en fumet, con vinagreta al azafrán
- » Tartar de solomillo de ternera
- » Carpaccio de solomillo de ternera
- » Tímbal de tomate y espuma de cítricos
- » Cóctel de gambas
- » Cóctel de mariscos surtidos
- » Tosta de guacamole, ragout de tomate confitado y salmón curado
- » Zamburiñas
- » Strudel de bogavante
- » Pastas frescas rellenas (rellenos a consultar)

ENSALADAS

- » Trío de melones y jamón ibérico
- » Ensalada César con pollo, langostinos, solomillo, calamares y chipirones
- » Ensalada griega
- » Ensalada Caprese
- » Ensalada Niçoise
- » Ensalada estilo Makkan: bouquet de lechuga rizada, rúcula y lechuga francesa, naranja, frutos secos y semillas, servida con vinagreta de vinagre balsámico de
- » Módena y frutos rojos
- » Bogavante pochado en mantequilla y fumet
- » Brocheta de langostinos
- » Brocheta de cigalas (según precios de temporada)
- » *Toppings: frutos secos, semillas, quesos, picatostes, tostas o frutas frescas.*

SORBETES

- » Limoncello
- » Cítricos (limón-naranja-lima)
- » Mango, mandarina y Grand Marnier
- » Fruta de la pasión
- » Piña

PRINCIPALES – PESCADOS

RAPE

- » Brocheta de rape y langostinos, servidos sobre verduras salteadas, patatas al vapor y suave ajada
- » Rape a la plancha, servido con cazuela de almejas y patata rústica
- » Rape estilo Makkan: medallones de rape al horno, servido en nuestra salsa marinera, acompañado con patata a la parisien

LUBINA

- » Filete de lubina a la plancha, servido con patatas torneadas al vapor y suave velouté de pescado & langostinos
- » Filete de lubina a la plancha, servido con ravioli de setas, puré de coliflor ahumada, mantequilla rubia y cítricos
- » Lubina al horno, servida con patata panadera al horno, tomate, cebolla, ajo y pimientos del piquillo

RODABALLO

- » Rodaballo a la plancha, servido con arroz meloso, buey de mar y verduras baby
- » Rodaballo a la Meunière, servido con risotto de azafrán y pulpo

MERLUZA DE CELEIRO

- » Merluza estilo Makkan: Merluza de Celeiro al horno, servida con patatas nuevas y salsa estilo Goa
- » Merluza al horno, servida con salsa ajoarriero, patatas torneadas al vapor y bouquet de verduras
- » Lomos de merluza a la plancha, servidos con arroz negro meloso, romanesco y suave velouté al Albariño

CORVINA

- » Corvina a la plancha sobre guiso de cebada y verduras, servida con velouté de bogavante
- » Corvina al horno, servida sobre patata panadera al horno, tomate, cebolla, ajo y pimientos del piquillo
- » Corvina al horno, servida con puré de boniato y suave velouté de langostinos al Albariño

LENGUADO

- » Lenguado a la plancha, servido con patatas nuevas al vapor, espaguetis de verduras y mantequilla rubia
- » Lenguado a la plancha, servido con verduras baby grilladas, patatas francesas salteadas al perejil y suave velouté al Ribeiro

BACALAO

- » Bacalao al horno, servido sobre grelos salteados con ajo y jamón serrano y salsa vizcaína
- » Bacalao a la plancha, servido con verduras salteadas al perejil, patatas nuevas y AOVE infusionado a las hierbas

OTROS PESCADOS

- » Besugo al horno, con patata panadera, tomates cherry y vinagreta templada
- » Dúo de atún estilo Makkan: medallón de atún sellado y tartar, servido con arroz japonés blanco y reducción de sidra, zumo de manzana y salsa de soja

Otras salsas: cedeiresa, tradicional marinera, frutos del mar y salsa verde

PRINCIPALES – CARNES

TERNERA GALLEGA

- » Jarrete estilo Makkan, braseado a baja temperatura en ragout de verduras, servido en su salsa con medialunas de polenta al gorgonzola
- » Jarrete de Ternera Gallega tradicional, servido en su jugo con patatas asadas, guisantes y pimiento rojo asado
- » Jarrete de Ternera Gallega braseado al estilo tradicional, servido en su jugo con tubérculos horneados y patatas francesas salteadas
- » Llana de Ternera Gallega braseada, servida en su jugo con patata confitada y judías haricot vert
- » Carrillera de Ternera Gallega estilo Makkan, braseada a la persille con puré mouselinne y reducción de vino Oporto
- » Carrillera de Ternera Gallega braseada, servida en su jugo con gratén de patatas y verduras baby
- » Entrecot de Ternera Gallega, servido con patatas francesas asadas y salsa de pimienta verde
- » Entrecot de Ternera Gallega, espárragos trigueros, patatas puente nuevo, ragout de setas y salsa hollandaise o bearnaise
- » Solomillo de Ternera Gallega, servido con gratén de patatas, ragout de setas y reducción de jugo de carne trufada
- » Solomillo de Ternera Gallega, servido con patata rústica, bombón de foie, crutones, reducción de jugo de carne trufada y vegetales baby
- » Mar y Tierra: solomillo de Ternera Gallega, bogavante pochado en fumet y limón, patata puente nuevo y mantequilla Maître d'Hôtel

Otras guarniciones: arroz, patatas fritas, patatas chips, verduras al grill y verduras al vapor.

Otras salsas: setas, gorgonzola, roquefort, cazadora y chimichurri.

CERDO IBÉRICO

- » Solomillo ibérico servido con cremoso de polenta al queso roquefort y reducción de jugo de carne al calvados
- » Solomillo ibérico servido con patatas asadas, ragout de boletus y reducción de jugo de carne al Pedro Ximénez
- » Solomillo ibérico servido con puré de patatas & castañas, manzana caramelizada y reducción de jugo de carne a la sidra natural artesana
- » Solomillo ibérico servido con patatas francesas salteadas, verduras baby grilladas y reducción de jugo de carne al natural
- » Solomillo ibérico con panceta, servido con patatas asadas, judías haricot vert y salsa de mostaza en grano Dijon y miel

Opcional: Presa Ibérica, Secreto Ibérico

CORDERO

- » Paletilla de cordero lechal asado, patatas al horno, ragout de verduras y reducción de jugo de carne a las finas hierbas
- » Cordero entero asado al estilo castellano con patatas nuevas de Coristanco y pimientos de piquillo asados

PATO

- » Magret servido con puré de calabaza y manzana asada, y reducción de jugo de carne, frutos rojos y vino Oporto
- » Confit de canard servido con puré de chirivía y reducción de jugo natural de pato, Cointreau y Grand Marnier

POSTRES

INDIVIDUAL GIANDUJA

- » Mousse de avellanas, núcleo de mousse de chocolate 60%, bizcocho de cacao, glaseado de chocolate con leche y avellanas troceadas

INDIVIDUAL TRES CHOCOLATES

- » Mousse de chocolate negro 60%, mousse de leche con chocolate, mousse de chocolate blanco, glaseado brillante de cacao y de chocolate con leche

INDIVIDUAL TROPICAL

- » Mousse de mango y fruta de la pasión, piña salteada con un toque de lima, bizcocho genovés, glaseado de mango, crema de coco

INDIVIDUAL LEMON PIE

- » Crema de limón y lima, merengue italiano tostado, base de tartaleta crujiente

INDIVIDUAL CHEESECAKE

- » Mousse de queso, compota de frambuesa, base crujiente de almendra

INDIVIDUAL XTREME

- » Mousse de chocolate negro 60%, base crujiente de almendra y chocolate, glaseado brillante de cacao

INDIVIDUAL CRETA

- » Mousse de mascarpone, mousse de frutas del bosque, bizcocho genovés, glaseado de fresa y frambuesa

INDIVIDUAL MASSINI

- » Una capa de bizcocho genovés y otra de bizcocho de cacao, mousse de chocolate 60%, nata montada ligeramente azucarada, crema de yema caramelizada

INDIVIDUAL INFANTIL

- » Mousse de chocolate de leche y caramelo, bizcocho genovés, decoración infantil, nata montada ligeramente azucarada

INDIVIDUAL YUZU

- » Mousse de Yuzu, interior de avellana, bizcocho genovés

INDIVIDUAL CHOCOLATE PASIÓN

- » Mousse de chocolate negro, interior crema de maracuyá, bizcocho de cacao, glaseado de cacao con destellos de oro

PUESTOS SHOW COOKING

PUESTO DE ARROCES (3 A ELEGIR)

- » **Paella mixta:** pollo, costilla de cerdo, calamares, choupa, langostinos, mejillones, almejas y verduras
- » **Paella de mariscos:** calamares, langostinos, mejillones, almejas, berberechos y pulpo
- » **Arroz meloso negro:** calamares, langostinos y almejas
- » **Arroz meloso** de sepia, chipirones y rape
- » **Risotto al azafrán:** con pollo y setas, lascas de parmesano y guisantes
- » **Risotto cremoso:** espárragos, tomate, maíz dulce y bacon

**En caso de que queráis arroces vegetarianos, no dudéis en decírnoslo. Estaremos encantados de haceros una propuesta personalizada.*

***En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 13€/persona*

PUESTO DE BROCHETAS A LA PLANCHA Y ENSALADA

- » Brochetas de pollo
- » Brochetas de cerdo
- » Brochetas de ternera

Aderezo: chimichurri al gusto

- » Bowl con ensalada: mezcla de lechugas, cebolla roja, tomates, pepino, queso, zanahoria y pimiento rojo

Aderezo: vinagre balsámico y salsa ranchera

**En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 14€/persona*

PUESTO DE MARISCOS

- » Navajas
- » Zamburiñas
- » Langostinos

Aderezo: AOVE con ajo, perejil y limón

**En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 16€/persona*

PUESTO DE NOODLES

Noodles de harina de trigo con verduras salteadas al estilo oriental. A complementar con las siguientes salsas:

- » Salsa chow mein: elaborada con soja, azúcar, jengibre y chili
- » Salsa Makkan: salsa chow mein, complementada con leche de coco, curry y tumeric

Toppings: cebollino, sésamo y cilantro

Acompañamiento: trocitos de cerdo y/o trocitos de pollo y/o langostinos

**En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 15€/persona*

PUESTO PULPEIRA

Puesto de pulpeira tradicional con pulpo á feira.

**En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 18€/persona*

PUESTO TEX-MEX

- » Chips de patata morada, chirivía y remolacha
- » Totopos con guacamole casero
- » Quesadillas de pollo y queso San Simón
- » Burritos. Dos sabores a elegir entre:
 - Tinga de pollo
 - Chili con carne
 - Cochinita pibil
 - Salteado de verduras
- » Frijoles refritos con queso fresco

Aderezo: guacamole, crema agria, salsa cruda de cebolla roja picada, cebollino picado, tomate picado, jalapeño y lima.

**En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 15€/persona*



ESTACIONES

ESTACIÓN DE EMPANADAS

- » Harina de trigo: bonito bacalao y pasas o zamburiñas
- » Harina de castaña: lacón con grelos
- » Harina de maíz: xoubas

Guarnición: patatas Bonilla a la Vista

**En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 15€/persona*

ESTACIÓN MEDITERRÁNEA

- » Ensalada griega
- » Ensalada Caprese
- » Ensalada de bulgur y tabulé
- » Bowl surtido de lechugas y mezclum

Aderezo: italiano, aderezo balsámico y AOVE

- » Mejillones en vinagreta
- » Antipasto de espárragos
- » Antipasto de champiñones, calabacín, pimientos y berenjena
- » Hummus con pan pita
- » Aceitunas marinadas y queso feta
- » Focaccia de tomate deshidratado, aceitunas y orégano
- » Focaccia de finas hierbas, cebolla y queso
- » Empanadillas de langostinos y queso

**En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 15€/persona*

ESTACIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS GALLEGOS E INTERNACIONALES

- » Selección de quesos gallegos: Tetilla, Arzúa-Ulloa, San Simón da Costa y Cebreiro
- » Selección de quesos internacionales: franceses, holandeses e ingleses
- » Embutidos ibéricos: chorizo, salchichón, lomo y jamón
- » Surtido de panes, galletitas saladas, picos y grisinis
- » Selección de aceitunas
- » Confituras caseras de higo, frutos rojos y melocotón
- » Selección de frutos secos y frutos silvestres

**En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 16€/persona*

ESTACIÓN DE JAMÓN AL CORTE

Pieza de jamón (**Monte Nevado, Segovia**) a elegir:

- » Jamón de Cebo de Campo 100% ibérico "Natural": **595€**
- » Jamón de Bellota 100% ibérico "Natural": **720€**

Incluye la pieza de 8 kg y el servicio de cortador de jamón

**Solicitud de presupuesto de otras casas de jamón bajo petición*

ESTACIÓN DE POSTRES

Selección de tartas porcionadas:

- » Sacher
- » Massini
- » Mini milhojas

Surtido de texturas ligeras, crujientes y cremosas:

- » Mojito
- » Semiesfera de avellana
- » Cono de mango
- » Semiesfera de limón
- » Cubo de frambuesa
- » Petit choux de nata, crema y chocolate

Vasitos de mousse de cítricos

**En caso de querer añadir este puesto como un extra, tiene un coste de 16€/persona*

** Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)*



MENÚ INFANTIL

- » Lasaña casera de pollo de corral, con salsa de tomate y queso
- » Filetitos de solomillo de ternera y patata asada
- » Mousse de chocolate de leche y caramelo, bizcocho genovés y nata montada
- » Agua, refresco y zumo

50€/PERSONA

** Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)*

En caso de querer una tarta personalizada, no dudeís en consultarnos

MERIENDA INFANTIL

- » Mini cheese Burger
- » Pulguita de queso y embutidos
- » Sándwich de nutella
- » Patatas chips
- » Helado
- » Zumos y refrescos

20€/PERSONA

** Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)*

MENÚ STAFF / PERSONAL

- » Entrante
- » Plato principal
- » Postre
- » Café y postre

60€/PERSONA

** Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)*





LOS MENÚS INCLUYEN:

3 horas de barra libre
Papelería estándar
Salones sonorizados

LOS MENÚS NO INCLUYEN:

Decoración floral
Ceremonia (Mobiliario y sonorización): 350€
Oficiante
Hora extra de barra libre por persona: 11€
Mobiliario chill out



DEGUSTACIONES:

- Bodas de 100 a 150 comensales: degustación incluida para 2 personas
- Bodas de 150 a 200 comensales: degustación incluida para 4 personas
- Bodas de más de 200 comensales: degustación incluida para 6 personas

**Servicio incluido de 7 horas en bodas de formato cóctel y 8 horas en formato emplatado*

**Hora límite de estancia para bodas de almuerzo: 00:00*

**Hora límite de estancia para bodas de cena: 04:00*

**Tiempo máximo de servicio: 10 horas*

CONSULTAR PARA BODAS
DE MENOS DE 50 PERSONAS



FORMAS DE PAGO

Pago inicial

1500€ de fianza para reserva de fecha y firma de contrato

Segundo pago

50% del total 60 días antes del evento

Pago final

La cantidad restante 7 días antes del evento

*Los precios mostrados están sujetos a variación de IPC

MAKKAN

HOMEVENTS



Aro 9 · 15178 · Oleiros, A Coruña, España



+34 613 014 193



hola@makkanclub.com



[@makkan.club](https://www.instagram.com/makkan.club)



"Esta es vuestra casa"



MAKKAN
HOMEVENTS