



O ALPENDRE

máis que tapas

MENÚS GRUPOS
2025-2026



@oalpendre.mos



@OAlpendreMos

WWW.OALPENDRE.ES

MENÚS GRUPOS

2025-2026

CONDICIONES

- Se deberá escoger el mismo menú para toda la mesa.
- No se puede combinar más de un un menú para la misma mesa.
- Los menús son para un mínimo de 8 comensales.
- Los menús se reservarán con un mínimo de 7 días de antelación.
- Los menús con segundos individuales se dejarán escogidos con una semana de antelación.
- Si se cancelan comensales o platos, se tendrá que avisar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de los menús cancelados.
- Los menús incluyen, por persona, 2 consumiciones, pan, postre, café y chupito (aprox).
 - Bebidas: Agua, refresco, cerveza, vinos cosecheros, vinos de etiqueta (consultar). Serán 2 bebidas por comensal o 1 botella cada 3 (aprox.)
- Los postres podrán ser individuales o se podrá hacer una tarta cada 12 comensales.
- Para niños se recomienda pedir por separado y no incluirlos en los menús. Solo se cobrará lo que se pida aparte para ellos. Consultar en la carta las opciones disponibles.
- Si algún comensal no encuentra opciones válidas en los menús por intolerancias u otros motivos, puede optar por pedir a la carta y no incluirse en el menú. Solo se le cobrará aparte lo que pida.
- SOLO SE ADAPTARÁN LOS ENTRANTES DE LOS MENÚS POR ALERGIAS, INTOLERANCIAS U OTROS MOTIVOS EN UN CONJUNTO DE 4 COMENSALES, DEBIDO A QUE DICHOS ENTRANTES SE HACEN PARA 4 PERSONAS.
- SI NO ES POSIBLE ADAPTAR LOS ENTRANTES O LOS SEGUNDOS DEL MENÚ ESCOGIDO, SE PODRÁ PEDIR APARTE FUERA DEL MENÚ, COBRANDO POR SEPARADO SOLO LO QUE TOMEN DICHOS COMENSALES.



38 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO

(cada 4 personas aprox.)

Tabla de ibéricos
Empanada atún o chocos
Croquetas

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.

SEGUNDOS INDIVIDUALES

(a elegir individualmente)

Solomillo de cerdo a la pimienta
Pechuga pollo con salsa de setas
Carrilleras de cerdo al licor café
Picaña de vaca (+3€)
Entrecot de ternera (+3€)
Lubina al horno
Dorada al horno
Bacalao al horno (+3€)
Salmón (+3€)



INCLUYE

(aproximadamente)

2 Bebidas por persona:
Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)
Pan (1 cesta para 3 personas)
Café ó infusión
1 chupito de licor





39 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO

(cada 4 personas aprox.)

Mejillones vinagreta
Gyozas de marisco
Langostino twistter

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.

SEGUNDOS INDIVIDUALES

(a elegir individualmente)

Solomillo de cerdo a la pimienta
Pechuga pollo con salsa de setas
Carrilleras de cerdo al licor café
Picaña de vaca (+3€)
Entrecot de ternera (+3€)
Lubina al horno
Dorada al horno
Bacalao al horno (+3€)
Salmón (+3€)



INCLUYE

(aproximadamente)

2 Bebidas por persona:
Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)
Pan (1 cesta para 3 personas)
Café ó infusión
1 chupito de licor



MENÚ

3

WWW.OALPENDRE.ES



42 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO (cada 4 personas aprox.)

Mejillones vinagreta
Langostinos cocidos / horno
Navajas a la plancha

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.

SEGUNDOS INDIVIDUALES (a elegir individualmente)

Solomillo de cerdo a la pimienta
Pechuga pollo con salsa de setas
Carrilleras de cerdo al licor café
Picaña de vaca (+3€)
Entrecot de ternera (+3€)
Lubina al horno
Dorada al horno
Bacalao al horno (+3€)
Salmón (+3€)



INCLUYE (aproximadamente)

2 Bebidas por persona:
Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)
Pan (1 cesta para 3 personas)
Café ó infusión
1 chupito de licor





46 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO

(cada 4 personas aprox.)

Langostinos cocidos / horno

Pulpo a Feira

Vieiriñas a la plancha

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.

SEGUNDOS INDIVIDUALES

(a elegir individualmente)

Solomillo de cerdo a la pimienta

Pechuga pollo con salsa de setas

Carrilleras de cerdo al licor café

Picaña de vaca (+3€)

Entrecot de ternera (+3€)

Lubina al horno

Dorada al horno

Bacalao al horno (+3€)

Salmón (+3€)



INCLUYE

(aproximadamente)

2 Bebidas por persona:

Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)

Pan (1 cesta para 3 personas)

Café ó infusión

1 chupito de licor



MENÚ 1 CHURRASCO

WWW.OALPENDRE.ES



32 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO (1 cada 4 personas aprox.)

Empanada
Tabla mixta
Croquetas

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

SEGUNDOS AL CENTRO (1 cada 3-4 personas aprox.)

PARRILLADA MIXTA CON:
Churrasco de cerdo
Churrasco de Angus Black
Criollo, chorizo y patatas



INCLUYE (aproximadamente)

2 Bebidas por persona:
Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)
Pan (1 cesta para 3 personas)
Café ó infusión
1 chupito de licor

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



MENÚ 2 CHURRASCO

WWW.OALPENDRE.ES



33 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO (1 cada 4 personas aprox.)

Empanada
Tortilla
Mejillones vinagreta

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

SEGUNDOS AL CENTRO (1 cada 3-4 personas aprox.)

PARRILLADA MIXTA CON:

Churrasco de cerdo
Churrasco de Angus Black
Criollo, chorizo y patatas



INCLUYE (aproximadamente)

2 Bebidas por persona:
Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)
Pan (1 cesta para 3 personas)
Café ó infusión
1 chupito de licor

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



MENÚ 3 CHURRASCO

WWW.OALPENDRE.ES



36 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO (1 cada 4 personas aprox.)

Langostinos cocidos / horno
Vieiriñas a la plancha

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

SEGUNDOS AL CENTRO (1 cada 3-4 personas aprox.)

PARRILLADA MIXTA CON:

Churrasco de cerdo
Churrasco de Angus Black
Criollo, chorizo y patatas



INCLUYE (aproximadamente)

2 Bebidas por persona:
Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)
Pan (1 cesta para 3 personas)
Café ó infusión
1 chupito de licor

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



MENÚ 4 CHURRASCO

WWW.OALPENDRE.ES



42 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO (1 cada 4 personas aprox.)

Langostinos cocidos / horno
Vieiriñas a la plancha
Pulpo a feira

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

SEGUNDOS AL CENTRO (1 cada 3-4 personas aprox.)

PARRILLADA MIXTA CON:
Churrasco de cerdo
Churrasco de Angus Black
Criollo, chorizo y patatas



INCLUYE (aproximadamente)

2 Bebidas por persona:
Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)
Pan (1 cesta para 3 personas)
Café ó infusión
1 chupito de licor

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



MENÚ COCIDO

WWW.OALPENDRE.ES



32 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO (1 sopera cada 4-6 personas)

SOPA DE COCIDO

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

SEGUNDOS AL CENTRO (1 cada 4 personas aprox.)

COCIDO GALLEGO

Oreja, morro, rabo, pezuño,
xoán, panceta, costilla, ternera,
pollo, chorizo, feixons,
chorizo ceboleiro, garbanzos,
verdura, repollo y patata cocida



INCLUYE (aproximadamente)

2 Bebidas por persona:

Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)

Pan (1 cesta para 3 personas)

Café ó infusión

1 chupito de licor

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



MENÚ LACÓN

WWW.OALPENDRE.ES



32 € / persona

ENTRANTES AL CENTRO (1 sopera cada 4-6 personas)

SOPA

POSTRE

Individual a elegir ó
tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

SEGUNDOS AL CENTRO (1 cada 4 personas aprox.)

LACÓN CON GRELOS

Lacón, chorizo, grelos,
chorizo ceboleiro
y patata cocida.



INCLUYE

(aproximadamente)

2 Bebidas por persona:

Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)

Pan (1 cesta para 3 personas)

Café ó infusión

1 chupito de licor

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 7 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 7 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal o plato, se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



MENÚS PERSONALIZADOS



consultar precio

ELIGE ENTRANTES (mínimo 2)

Empanada (atún o chocos)
Tortilla
Croquetas
Calamares
Chipirones
Poupetas Kentucky
Crocantes de queso
Ventresca de atún con piquillo
Tabla de ibéricos
Tabla de quesos
Gyozas de marisco
Twistter de langostino
Mejillones vinagreta
Vieiriñas a la plancha
Pulpo a Feira
Revuelto de pulpo Arzúa
Salteado de gulas y langostinos
Langostinos cocidos / horno
Navajas
Almejas a la marinera



ELIGE 1 TIPO DE SEGUNDO (al centro o individual)

OPCIÓN 1

MENÚ SEGUNDO AL CENTRO (1 cada 3-4 personas aprox.)

PARRILLADA MIXTA CON:
Churrasco de cerdo
Churrasco de Angus Black
Criollo, chorizo y patatas

OPCIÓN 2

MENÚ SEGUNDO INDIVIDUAL (individual a elegir)

Solomillo de cerdo a la pimienta
Pechuga pollo con salsa de setas
Carrilleras de cerdo al licor café
Picaña de vaca (+3€)
Entrecot de ternera (+3€)
Lubina al horno
Dorada al horno
Bacalao al horno (+3€)
Salmón (+3€)

LOS MENÚS INCLUYEN (aproximadamente)

2 Bebidas por persona:
Refresco, agua, cerveza
o vino (consultar)
Pan (1 cesta para 3 personas)
Café ó infusión
1 chupito de licor
Postre: individual a elegir
o tarta a compartir

INFO & RESERVAS • 666 20 32 42

WWW.OALPENDRE.ES

