

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	COCKTAIL
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





SKY BAR

“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€
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€
Roast-beef con rúcula y mostaza	8.00€
Bao de codillo con cebolla roja encurtida y kimchi	6.00€
Salpicón de marisco	6.00€
Crema de maíz picante	5.00€
Cerdo laqueado con teriyaki y piña caramelizada	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 cumpleaños personalizadas de bizcocho o milhoja 5.00€

Menús aptos a partir de 50 personas | Recomendamos elegir entre 7 y 10 referencias Totalmente adaptable a cualquier tipo de alergia o intolerancia Ofrecemos combinados alcohólicos a partir del postre | 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)

8.00€

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

PRIMEROS

- | | |
|--|--------|
| Vieiras al estilo Gallego | 25.00€ |
| Salpicón de rape y langostinos | 16.00€ |
| Salteado de pulpo, shitake, ajada y patata | 16.00€ |
| Arroz con carpaccio de zamburiñas | 16.00€ |
| Tomate relleno de zamburiñas y guacamole | 16.00€ |

PLATO PRINCIPAL

- | | |
|---|--------|
| Costilla deshuesada de vaca a 78 grados con crema de patata al pimentón | 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

- | | |
|---|-------|
| Milhoja con crema de vainilla | 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

Hasta 50 asistentes, se puede elegir un pescado y una carne como segundo plato, para grupos de más de 50 personas el 2º plato debe ser el mismo para todos los comensales

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€



CONTACTO

ADRIÁN REMUIÑÁN
comercial@hotelplaza.es

698 127 994

Rúa Santiago Rey Fernández Latorre,

45. 15006 - A Coruña

esenciaespaciogastronomico.com

ESSENCIA

ESPACIO GASTRONÓMICO