

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€
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 milloja 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€

Tabla de ibéricos y queso

Chupachups de queso de cabra, mermelada de tomate y kikos

Mejillones al vapor con pico de gallo y mango

Empanada

Roast beef, rúcula y mostaza

PRIMEROS

Salpicón de rape y langostinos

16.00€

Salteado de pulpo, shitake, ajada y patata

16.00€

Arroz con 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€

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 50 personas

Primero, segundo y postre debe ser el mismo para todos los asistentes (excepto opciones alimenticias particulares)

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



CONTACTO

ADRIÁN REMUIÑÁN
comercial@hotelplaza.es

698 127 994

Rúa Santiago Rey Fernández Latorre,

45. 15006 - A Coruña

esenciaespaciogastronomico.com

ESSENCIA

ESPACIO GASTRONÓMICO