



Eventos

2026

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Eventos

– Menús y Condiciones –

En primer lugar, agradecerles el habernos elegido para celebrar un día tan importante y feliz.

En esta carpeta encontrará los menús y condiciones para celebrar su comida de grupo, todos estos menús son combinables entre sí.

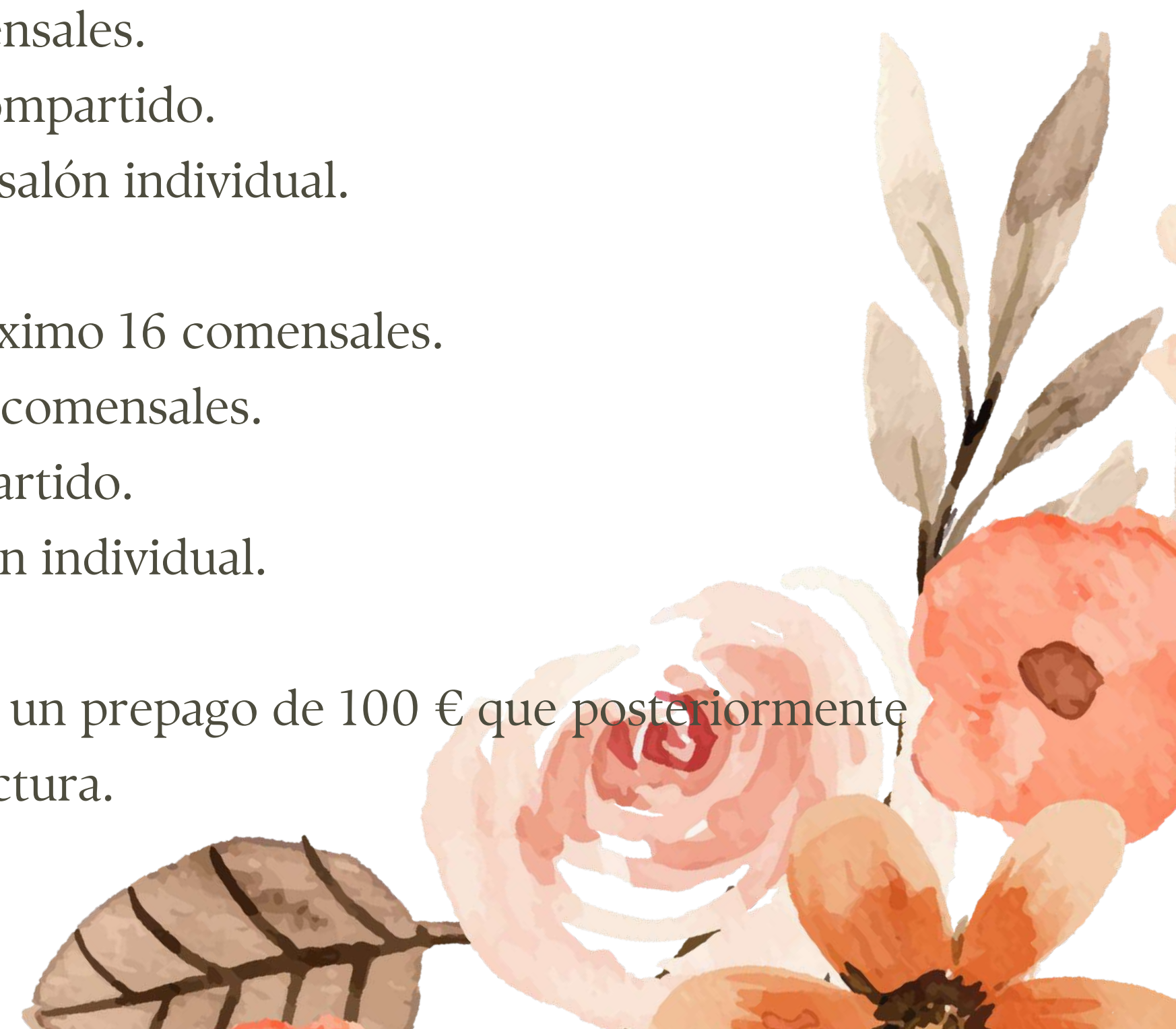
Al menos 15 días antes de la fecha debemos conocer el número de comensales, así como el menú elegido. El martes de la semana del evento el número de asistentes quedará cerrado para su facturación.

Todos los grupos por encima de 12 adultos deberán reservar menú de grupo.

Salones Disponibles:

- Restaurante El Almacén. Grupo máximo 18 comensales.
- Salón Primavera. Mínimo 10 comensales, máximo 18 comensales.
- Salón Otoño. Mínimo 9 comensales, máximo 14 comensales.
- Salón Torre. Máximo 45 comensales.
 - < 25 comensales, salón compartido.
 - > 25 comensales adultos, salón individual.
- Salón del Duque.
 - Mínimo 8 comensales, máximo 16 comensales.
- Salón La Capilla. Máximo 120 comensales.
- < 50 comensales, salón compartido.
- > 50 comensales adultos, salón individual.

Para formalizar la reserva se hará un prepago de 100 € que posteriormente se descontará del importe de la factura.





Eventos 1

– Entrantes para Compartir –

- Ensaladilla rusa con anchoas y pan de “carasau”.
- Tartar de atún sobre lecho de aguacate, kimchi y lima.
- Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota.
- Colas de gambón salvaje al ajillo con un toque picante.

– Primer Plato a Elegir –

- Lomo de merluza de anzuelo al horno con salsa verde y almejas.
o
- Entrecot de vaca pinta madurado y escalopado con guarnición clásica.

– Postre –

- Milhojas de Hojaldre con crema pastelera y helado artesano.
- Café y chupito de licor.

– Bodega –

- Marques de Cáceres Cr d.o Rioja.
- Carrasviñas d.o Rueda.
- Solán de Cabras, Cervezas y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 56,50 € iva incluido.

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Eventos 2

– Entrantes a Compartir –

- Rabas de magano con ali-oli y gajito de limón.
- Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota.
- Alcachofas confitadas con parmentier de patata y lascas de jamón ibérico.

– Primer Plato –

- Lubina al horno sobre pisto de verduras de la huerta.

– Segundo Plato –

- Lingote de cochino a baja temperatura con reducción de su jugo.

– Postre –

- Tarta de sobao pasiego al whisky y helado artesano.
- Café y chupito de licor.

– Bodega –

- Marques de Cáceres Cr d.o Rioja.
- Carrasviñas d.o Rueda.
- Solán de Cabras, Cervezas y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 59,00 € iva incluido.

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Eventos 3

– Entrantes a Compartir –

- Ensalada de ibéricos, queso de cabra y vinagreta de miel y frutos secos.
- Colas de gambón salvaje al ajillo con un toque picante.
- Canelón de marisco con salsa americana y parmesano.

– Primer Plato –

- Machote braseado sobre panadera y hortalizas.

– Segundo Plato –

- Solomillo relleno de mousse de queso, setas y jamón ibérico.

– Postre –

- Tarta 3 chocolates con helado artesano.
- Café y chupito de licor.

– Bodega –

- Marques de Cáceres Cr d.o Rioja.
- Carrasviñas d.o Rueda.
- Solán de Cabras, Cervezas y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 66,00 € iva incluido.

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Eventos 4

– Primer Plato –

- Raviolis de pasta wonton rellenos con langostinos y crema de erizo.

– Primer Plato –

- Lomo de rape del cantábrico con salsa verde.

– Segundo Plato –

- Tronco de solomillo de vaca con jugo reducido de carne y setas.

– Postre –

- Milhojas de Hojaldre con crema de mantequilla, almendra y helado artesano de quesada.
- Café y chupito de licor.

– Bodega –

- Marques de Cáceres Cr d.o Rioja.
- Carrasviñas d.o Rueda.
- Solán de Cabras, Cervezas y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 78,00 € iva incluido

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Infantiles

– Primer Plato –

- Surtido de embutidos ibéricos de guijuelo Castro y Gonzalez.
- Rabas de magano con ali-oli y gajitos de limón.
- Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota.

– Segundo Plato –

- Escalopines de lomo de cerdo con patatas fritas.

– Postre –

- Copa de helado artesano y toppings.

– Bodega –

- Solán de Cabras y Refrescos.

Precio del Menú por Persona 30,00 € iva incluido.

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Vinos y Sorbetes

– Sorbetes –

- Es posible añadir a todos los menús un cambio de sabor fresco y agradable entre los platos principales. Podemos ofrecerle una selección de nuestros sabores artesanos. Limón, Mandarina, Mango, Manzana, Piña y Frutos Rojos.

Añadir Sorbete: 3,20 € / persona.

– Bodega –

– Tintos –

- | | |
|--|----------|
| ◦ La Capilla Crianza d.o Ribera del Duero | + 2,50 € |
| ◦ Ramón Bilbao Edición Limitada d.o Rioja | + 3,00 € |
| ◦ Matarromera Crianza d.o Ribera del Duero | + 4,50 € |
| ◦ Valderiz 24 Meses Barrica d.o Ribera del Duero | + 4,50 € |
| ◦ Muga Crianza d.o Rioja | + 4,60 € |

– Blancos y Espumosos –

- | | |
|--|----------|
| ◦ Moscato Ponte Vecchio | + 1,00 € |
| ◦ Pazo As Barreiras Albariño d.o Reas Baixas | + 1,00 € |

PALACIO DE LOS ACEVEDO





Barra - Baile

– Barra Libre –

- Suplemento 9,0 € / hora por el total de comensales.

– Dj animador –

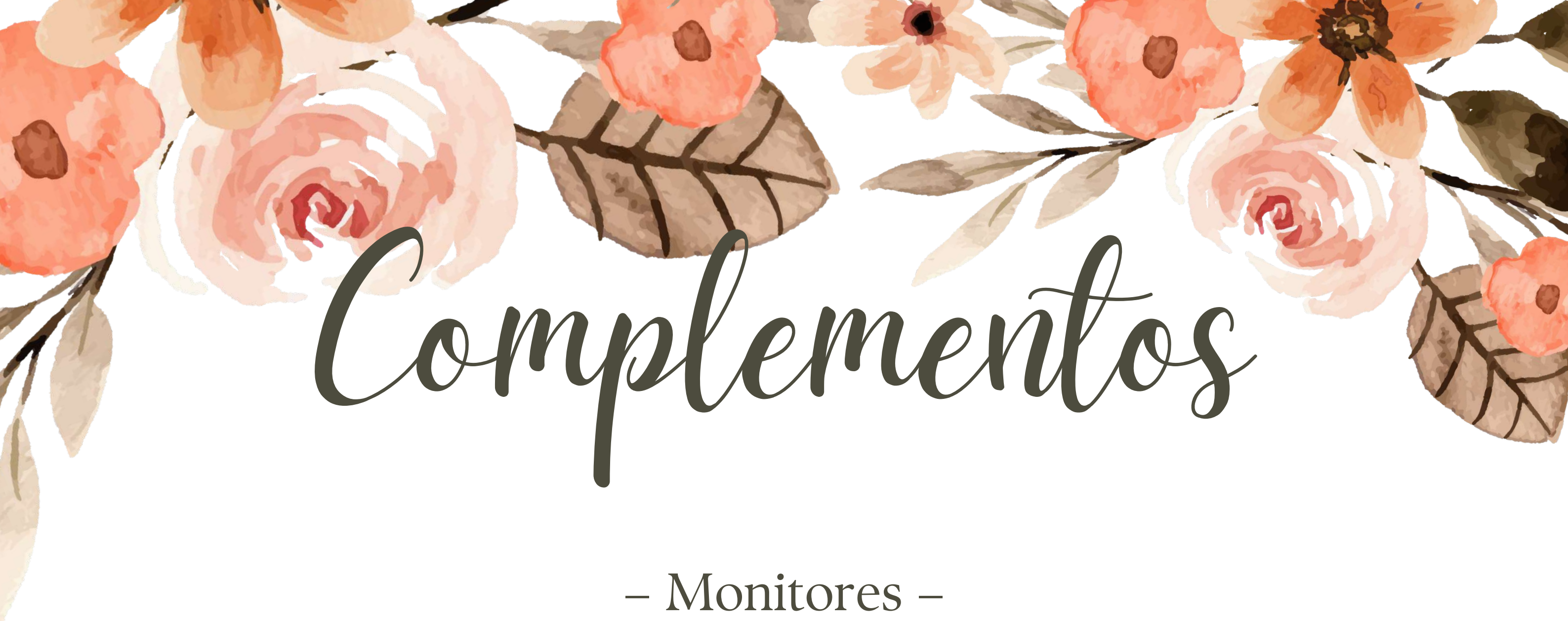
- Pack 2 horas - 350 €.
- Suplemento 100 € hora extra.

– Fuegos Artificiales –

- Coincidiendo con el atardecer es el momento ideal para dar una sorpresa a nuestros invitados. - 500 €.



PALACIO DE LOS ACEVEDO



Complementos

– Monitores –

- En estos días tan especiales para vuestro hijos es posible complementar el menú con diferentes servicios, como por ejemplo, monitores de actividades para que la tarde sea un parque de diversión.

1 monitores / 3 horas: 120 €

– Dulce –

- Para endulzar el día podremos decorar y montar preciosas mesas de chuches. Personalizable en estilo y color adaptándonos al estilo del evento.

Candy Bar, sin repostería: Precios a Consultar.

Si la decoración es externa debéis tener en cuenta que el salón deberá quedar en las mismas condiciones que inicialmente se encontraron.



PALACIO DE LOS ACEVEDO