

MAKKAN

OFERTA GASTRONÓMICA
COMUNIÓN

mi
Primera

Comunión



S O B R E N O S O T R O S

Bienvenidos a Makkan Club, donde cada evento se convierte en una experiencia inolvidable. Ubicados en un entorno natural único, transformamos celebraciones en recuerdos imborrables, gracias a nuestra combinación de profesionalismo, creatividad y pasión por los detalles.

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

- **Servicio profesional y atento:** Nuestro equipo está siempre pendiente de tus necesidades, para que tú solo te preocupes de disfrutar.
- **Cocina personalizada:** Menús adaptados a tu presupuesto, gusto e intolerancias, preparados con ingredientes frescos y locales.
- **Animación infantil:** Los más pequeños disfrutarán al máximo con opciones como hinchables, monitores de juegos y actividades dirigidas en un entorno amplio y seguro.
- **Transporte:** Estamos a sólo 15 minutos de Coruña y contamos con opciones de transporte para grupos y parking gratuito de alta capacidad.
- **Exclusividad:** Puedes disfrutar de toda la finca o diferentes espacios seleccionados para ti.

En Makkan Club, tu celebración no solo será especial; será inolvidable.

MENÚ SANTA CRUZ

APERITIVOS

Empanada casera de bonito

Ensaladilla estilo Makkan

Piruleta de queso de cabra, pistachos y chutney de tomate

Tosta de sardina ahumada, queso crema y caviar de algas

Rollito vietnamita primavera y salsa agri dulce

Saquito crujiente relleno de suave ragout de jarrete y verduras

Langostino crujiente con salsa curry, piña y mango

Empanadilla a la napolitana (salsa margarita, ragout de verduras, jamón ibérico y queso)

ENTRANTE

Vieiras (a elegir): A la gallega o al estilo Makkan, servidas con puré de coliflor y gratinadas con salsa Hollandaise infundada con vainilla

PRINCIPAL

Jarrete de ternera gallega a baja temperatura, con patatas a la riojana y su salsa

POSTRE

Milhojas de crema pastelera, nata montada y coulis de frutos rojos

BODEGA

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

- *El entrante elegido ha de ser el mismo para todo el grupo.*
- *La bodega incluida tiene una duración de 4 horas.*
- *Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)*

69 €/Persona

MENÚ SANTA CRISTINA

A P E R I T I V O S

Empanada casera de bonito

Ensaladilla estilo Makkan

Piruleta de queso de cabra, pistachos y chutney de tomate

Tosta de sardina ahumada, queso crema y caviar de algas

Rollito vietnamita primavera y salsa agridulce

Saquito crujiente relleno de suave ragout de jarrete y verduras

Langostino crujiente con salsa curry, piña y mango

Empanadilla a la napolitana (salsa margarita, ragout de verduras, jamón ibérico y queso)

E N T R A N T E

Salpicón de rape y langostinos

P R I M E R O

Merluza a la plancha, con puré de patata y salsa de langostinos

S E G U N D O

Entrecot de ternera gallega a la plancha, con patatas gratinadas y salsa cremosa de pimientas

P O S T R E

Mousse de mango y fruta de la pasión, con glaseado de mango y coco

B O D E G A

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

- *El entrante elegido ha de ser el mismo para todo el grupo.*
- *La bodega incluida tiene una duración de 4 horas.*
- *Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)*

79 € / Persona

CREA TU MENÚ

“A continuación os ofrecemos diferentes alternativas para que podáis diseñar el menú a vuestro gusto”

ENTRANTES

Ravioli de queso ricota y piñones servidos con espuma de pesto cremoso

Risotto marinero de mejillones, almejas y calamares

Calamares de la ría fritos con alioli de ajo negro asado

Pulpo á feira con cachelos

Pulpo a la plancha, puré de patatas moradas y aceite al ajo y pimentón

Langostinos a la plancha

Almejas a la marinera

PRINCIPALES

Rape a la plancha servido en cazuela de almejas y patata rústica

Lubina al horno con patata panadera, tomate, cebolla, ajo y pimientos del piquillo

Bacalao al horno con salteado de grelos con ajo, jamón serrano y salsa vizcaína

Carrilleras de ternera gallega en su jugo, sobre cremoso de patatas y verduritas

Solomillo de ternera gallega, patatas horneadas, bombón de foie gras y salsa de trufa negra

Solomillo de cerdo ibérico con patata gratinada, setas y salsa de manzana

CREA TU MENÚ

POSTRES INDIVIDUALES

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

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

Lemon Pie: Crema de limón y lima, merengue italiano tostado, base tartaleta crujiente

Cheesecake: Mousse de queso, compota de frambuesa, base crujiente de almendra

Xtreme: Mousse de chocolate negro 60%, base crujiente de almendra y chocolate, glaseado brillante de cacao

Creta: Mousse de mascarpone, mousse de frutas del bosque, bizcocho genovés, glaseado de fresa y frambuesa

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE PARA COMPARTIR

Tortilla de patatas

Croquetas de jamón

Pizza Margarita

PRINCIPAL A ELEGIR

Milanesa de pollo Napolitana (Filete empanado con salsa de tomate casera y queso) con patatas

Fish and chips (merluza rebozada) con patatas

Hamburguesa completa o sólo con queso con patatas fritas

GUARNICIÓN A ELEGIR

Macarrones boloñesa

Arroz con salsa de tomate casera

POSTRE

Mousse de chocolate con leche y caramelo

BODEGA

Agua

Zumos

Refrescos

- *El plato principal elegido ha de ser el mismo para todo el grupo..*
- *En caso de querer una tarta personalizada, no dudes consultarnos.*
- *Importes sin IVA (10%)*

44€/Persona

MENÚ MERIENDA

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Mini hamburguesas con queso

Pulguita de queso y embutidos

Sándwich de Nutella

Daditos de fruta fresca

Smoothie de fresa y plátano (1 L) + 6€

Batido de helado de fresa, vainilla o chocolate (1 L) + 9€

POSTRE

Surtido de mini helados

Helados Frigo +2€

Tarta *(precio a consultar)*

BODEGA

Agua

Zumos

Refrescos

- Importes sin IVA (10%)
- La merienda será la misma para todo el grupo, pero se pueden ofrecer alternativas si hay algún alérgico.

13€/Persona



CONDICIONES GENERALES

EXTRAS

- Decoración personalizada
- Globos
- Centros florales
- Monitor y animación infantil
- Mesa dulce: Personalízala a tu gusto.
- Helados de *Bico de Xeadro*
- Hinchables
- Barra libre de copas durante 3 horas: 25€/persona
- Hora extra de barra libre: 10€/persona

FORMAS DE PAGO

- Depósito: 500€ de fianza para reserva de fecha
- Segundo pago: 60% 3 semanas antes del evento
- Pago final: Cantidad restante 7 días antes del evento

INCLUIDO

- Parking privado gratuito
- Espacio de evento
- Minuta impresa
- Salones sonorizados
- Asesoramiento
- Personalización de menús



CONDICIONES ESPECÍFICAS

- Servicio de cuidadores/monitores obligatorios con los niños, desde el inicio hasta la finalización del evento.
- El horario de salida de los salones será a las 19:30 h.
- Para cumplir estos horarios con la animación contratada, los niños almorzarán a la llegada, mientras los adultos disfrutan del aperitivo.
- A partir de las 19:30 h, la hora extra se facturará a 150€ IVA no incluido, siempre condicionado por Makkan Club para efectuar las tramitaciones previas.
- En caso de un grupo inferior a 50 comensales, si desea realizar su celebración en un comedor privado, consulte las condiciones con nuestro personal.
- Si desea contratar servicio gastronómico en el Circus, consulte precios
- Ofrecemos servicio de combinados al final el almuerzo. Precios según carta.



CONTACTO
www.makkanclub.com
+(34) 613 01 41 93
hola@makkanclub.com
[@makkan.club](https://www.instagram.com/makkan.club)