



Dossier eventos  
RESTAURANTE  
NUDOS



## Bienvenidos a un enclave único frente al mar

Situado en un espacio privilegiado frente al puerto deportivo y con vistas directas al mar Mediterráneo, nuestro salón ofrece un entorno incomparable para celebraciones inolvidables. Rodeado de luz natural, la sala acristalada permite disfrutar de un paisaje marítimo que se funde con la decoración elegante y cálida del interior.

Cada detalle ha sido cuidadosamente seleccionado para crear una atmósfera sofisticada y acogedora: mesas redondas vestidas con lino, cubertería dorada o plata según el estilo del evento, y centros de mesa naturales que combinan velas con follaje fresco.

Las vistas al mar, visibles desde todos los ángulos de la sala, aportan serenidad, amplitud y un toque mágico tanto de día como al atardecer.

Este espacio no solo es visualmente impactante, sino también funcional, adaptándose a todo tipo de celebraciones: bodas, comuniones, eventos de empresa o celebraciones familiares.

Porque los momentos importantes merecen un escenario a su altura, aquí cada detalle está pensado para que vivas un día único, irrepetible... y absolutamente inolvidable.

# opciones cocktail

Ubicada en la primera planta del local, nuestra terraza privada ofrece un entorno inmejorable para dar la bienvenida a tus invitados. Con una panorámica privilegiada al mar, el puerto deportivo y las salinas de San Pedro, este espacio al aire libre combina brisa marina, luz natural y una atmósfera relajada y elegante.

Ideal para abrir la celebración con un cóctel de bienvenida, la terraza se convierte en el punto de encuentro perfecto: copas al atardecer, aperitivos servidos en formato cóctel y una experiencia sensorial que conecta con la belleza natural del entorno.

Con capacidad para recibir a tus invitados en un ambiente cómodo y distendido, el pack de bienvenida incluye una cuidada selección de bebidas (cava, refrescos, cervezas...) y una propuesta de aperitivos mediterráneos que marcan el tono de un evento especial desde el primer momento.

*Una experiencia de bienvenida que no solo abre la celebración, sino que la eleva desde el primer brindis.*



Almendras fritas

Chips de patatas artesanas

Biscotti salados

Piruletas de parmesano

precio: 7€ por persona



# abreboca

Un inicio con sabor y estilo

Antes del primer plato, ofrecemos un abreboca servido en mesa, en formato compartido para cada grupo de comensales. Presentado en fuentes elegantes y con una cuidada selección de pequeños bocados, este momento marca el comienzo de la experiencia gastronómica con un toque informal, cercano y lleno de sabor.

Este formato permite que los invitados disfruten de una primera degustación sin romper el ritmo del evento, favoreciendo la conversación y creando un ambiente cálido y acogedor desde el primer instante.

*Ideal para abrir el apetito, compartir y empezar la celebración con buen gusto..*



## Fríos

- Tabla de quesos nacionales con uvas, frutos secos y picos artesanos
- Tartar de salmón o atún sobre tostas crujientes
- Gazpacho o salmorejo en vasito con topping de jamón ibérico o huevo rallado
- Ensalada caprese en brochetas (tomate cherry, mozzarella y albahaca)
- Pan de cristal con tomate rallado y jamón serrano
- Bombones de queso de cabra y membrillo
- Mini marineras con anchoa del Cantabrico
- Aceitunas aliñadas y encurtidos artesanos

## Calientes

- Croquetas caseras (jamón ibérico, gamba roja o boletus)
- Mini empanadillas o hojaldritos de queso de cabra, sobrasada o verduras
- Tortilla de patatas en dados con cebolla caramelizada
- Buñuelos de bacalao con alioli suave
- Brochetas de gambas o pollo marinado
- Pan bao relleno de rabo de toro y salsa hoisin
- Brochetas de gambas crujientes y salsa
- Mini tacos de carnitas y salsa guacamole
- Tacos de pulpo al horno

# entrante o primer plato

Canelones rellenos de espinacas y ricotta con bechamel suave de parmesano

Tartar de salmón o atún marinado con mango y aguacate

Timbal de langostinos con vinagreta cítrica y nueces

Raviolis de setas con salsa ligera de trufa blanca

Ensalada de burrata con mousse de tomate y berenjena asada

Carpaccio de atún rojo con vinagreta de cítricos y eneldo e hinojo fresco

Risotto de espárragos verdes y queso curado

Ensalada de tomate con bonito, ventresca y encurtidos



# plato principal

Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto con cremoso de boniato

*Guarnición: patatas al horno*

Suprema de pollo rellena de espinacas y queso manchego, al horno

*Guarnición: patatas baby y salsa ligera de mostaza y miel.*

Solomillo de cerdo a la pimienta

*Guarnición: milhojas de patatas y zanahoria*

Codillo de cerdo confitado con hierbas mediterráneas

*Guarnición: Patatas rosmary y salsa mostaza antigua*

Lomo de dorada al horno con alioli suave y patatas panaderas

*Guarnición: cebolla confitada y toque de perejil fresco.*

Salmón en costra de almendras y salsa de naranja

*Guarnición: arroz jazmín y verduritas asadas.*



# postres

Tarta de queso cremosa al horno con coulis de fresas

Tiramisú clásico

Milhojas de crema pastelera y hojaldre caramelizado

Mousse de chocolate negro con corazón de frambuesa

Brownie con caramelo salado y helado de vainilla

Panna cotta de vainilla con salsa de mango natural



# menu peque



- 1 Croquetas de pollo o espaguetis
  - 2 Hamburguesa  
con patatas paja y salsas  
o  
Cachopo con puré
  - 3 Tarta de galleta y chocolate  
o  
Brownie con helado
- Zumito de frutas  
refresco o agua

**Precio: 30 € por niñ@**

*\*alergias e intolerancias por favor comunicar  
antes del evento.*



# precios

## **MENU 60 POR PERSONA**

Selección de 3 abrebocas

Un entrante o primer plato

Un plato principal

Un postre

### **Bodega:**

HIRUNDO Blanco

HIRUNDO Tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Cafe / infusiones varias

*Copas y combinados no incluidos*

*Se servirán en barra, con ticket por un valor de 5 euros. Los tickets de bebidas se han de adquirir antes del evento.*

## **MENU 70 POR PERSONA**

Selección de 6 abrebocas

Un entrante o primer plato

Un plato principal

Un postre

### **Bodega:**

LEGARIS Sauvignon Blanc

POMAL Crianza Tinto

HIRUNDO Rosado

Cerveza

Refrescos

Agua

Cafe / infusiones varias

*Copas y combinados no incluidos*

*Se servirán en barra, con ticket por un valor de 5 euros. Los tickets de bebidas se han de adquirir antes del evento.*

## **MENU 90 POR PERSONA**

Selección de 9 abrebocas

Un entrante o primer plato

Un plato principal

Un postre

### **Bodega:**

RAIMAT Saria Albariño

LEGARIS Crianza Tinto

RAIMAT Rosado

CAVA Prima Vides

Cerveza

Refrescos

Agua

Cafe / infusiones varias

*Copas y combinados no incluidos*

*Se servirán en barra, con ticket por un valor de 5 euros. Los tickets de bebidas se han de adquirir antes del evento.*

# otros servicios

## Candy bar temático

*Mini tartaletas, gominolas, nubes, brochetas dulces, mini donuts*

Se instalará antes de servir el postre elegido dentro del menu, se quedará instalada para el resto del evento

6€ por persona

## Estación Aperol Spritz

*Servidas por nuestro personal*

Duración: 1 hora

5€ por persona

## Estación Gin & Tonic

*Ginebras premium, guarnición, tónicas*

*Servidas por nuestro personal*

Duración: 1 hora

12€ por persona

## Estación gourmet cortador de jamón

*Jamón raza ibérica 50 %*

8€ por persona

## Estación gourmet quesos y embutidos

*acompañados de tostas y grissini, mermeladas y frutas frescas, frutos secos.*

7€ por persona

## Tarta celebración

*Personalizada en función del evento*

Precio a consultar

## Musica en vivo o DJ

*Contamos con varias bandas, estilos diferentes*

Precio a consultar

# servicios incluidos

- decoración floral mesas
- música ambiental
- recepción de los invitados y protocolo
- impresión de menús personalizados
- servicio de panecillo individual en mesa
- Mantelería en blanco

# contratación de eventos

Para garantizar la disponibilidad del espacio y asegurar la correcta planificación de cada evento, trabajamos con un sistema de confirmación estructurado que refleja el compromiso de ambas partes.

Una vez concretada la fecha, se solicitará un depósito del 10 % del importe total. Este depósito es no reembolsable en caso de cancelación, ya que implica la reserva exclusiva del espacio y la dedicación de recursos para la preparación del evento.

El resto del importe (90 %) se abonará 30 días antes de la celebración. De este modo, podemos confirmar todos los servicios contratados con antelación para garantizar una organización fluida y personalizada.

Cualquier extra o consumo adicional que se realice durante el evento será abonado al finalizar el mismo.

Este sistema nos permite ofrecer un servicio cuidado, con garantías y sin imprevistos, asegurando una experiencia óptima para nuestros clientes y sus invitados.

Información y reservas:

Costaorigins@gmail.com

**623 60 30 35**

