



# COMUNIONES

## LUCÍA FREITAS



# Sobre nosotros

A pocos minutos de Santiago de Compostela, el Pazo de Adrán, un elegante pazo del siglo XVIII rodeado de jardines y naturaleza, ofrece un escenario único donde historia, tradición y belleza se convierten en el marco perfecto para bodas y celebraciones inolvidables.

**COMUNIONES**  
LUCÍA FREITAS



# Nuestra Chef

Reconocida con 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol, el Sol Sostenible y el Premio Chef de l'Avenir, la cocina de Lucía Freitas refleja el alma de Galicia a través de sus productos, su paisaje y sus gentes.

Cada menú es una invitación a recorrer nuestra tierra a través de los sabores, uniendo tradición, innovación y respeto por el entorno. La sostenibilidad y el vínculo con pequeñas productoras locales forman parte esencial de nuestra identidad, permitiéndonos ofrecer una experiencia que va más allá del plato.

Nuestra filosofía se fundamenta en la honestidad del producto, la sensibilidad hacia la naturaleza y la creatividad culinaria, creando momentos únicos e irrepetibles que emocionan y permanecen en la memoria.



**COMUNIONES**  
LUCÍA FREITAS

# Cóctel & Aperitivos

“Incluidos en todos los menús”

Empanadas de autoría

Mesa de quesos, ibéricos y panes

Nuestras gildas a la Gallega

Croquetas de jamón ibérico

Gazpacho de frutos rojos y cereza

Tartaletas de ensaladilla

**COMUNIONES**  
LUCÍA FREITAS

## Menú 1

Incluye aperitivos

---

PLATO:

- Vieira asada, parmentier trufada y migas ibéricas
- Merluza del pincho en calderada cítrica

DULCE:

- Pastel de comunión

Cafés y tés

SELECCION DE VINOS

78,00 + 10%iva €

**PRECIO POR PERSONA**

## Menú 2

Incluye aperitivos

---

PLATO:

- Salpicón acevichado de rape y bogavante azul
- Meloso de ternera duxelle de setas y castaña

DULCE:

- Pastel de comunión

Cafés y tés

SELECCION DE VINOS

84,00 + 10%iva €

**PRECIO POR PERSONA**

**COMUNIONES**  
LUCÍA FREITAS

## Menú 3

Incluye aperitivos

---

PLATO:

- Almeja con fabas de Lourenza
- Corvina con jugo de pisto y verduras asadas
- Loma alto de cerdo ibérico y cremoso de tubérculos anisados

DULCE:

- Pastel de comunión

Cafés y tés

SELECCION DE VINOS

89,00 + 10%iva €

**PRECIO POR PERSONA**

**COMUNIONES**  
LUCÍA FREITAS

# Menú infantil

Incluye aperitivos

PLATO:

- Lomo alto de cerdo ibérico con patatas fritas  
ó
- Pescado del día con verduritas

DULCE:

- Tarta de chocolate con helado de vainilla

45,00 + 10%iva €

**PRECIO POR PERSONA**

**COMUNIONES**  
LUCÍA FREITAS

# Menús personalizados

“Combina según tu preferencia y gusto”

## Entrantes

- Salpicón acevichado de rape y bogavante
- Vieira, parmentier trufada y migas ibéricas
- Almejas con fabas de Lourenzá

## Mariscos (según temporada)

- Cigala
- Centolla
- Nécora
- Almejas
- Zamburiñas
- Vieiras
- Camarón
- Percebes

La disponibilidad y el precio pueden variar según la temporada y las condiciones del mar, siempre garantizando la mejor calidad. Precio según el mercado

## Pescados

- Merluza de pincho en caldeirada cítrica
- Rodaballo con meniere ahumada
- Lubina en salsa verde de codium
- Corvina con jugo de pisto y verduras asadas
- Rape asado con pilpil de piquillos
- Ravioli de centolla y buey de mar con hinojo y manzana verde

## Carnes

- Solomillo de ternera, gallega / vaca y patata puerro
- Galo Celta con risotto cremoso de trigo tierno
- Royal de cordero, crema de kéfir y berenjena
- Meloso de ternera, duxelle de setas y castaña
- Lomo alto de cerdo ibérico y cremoso de tubérculos anisados
- Costilla de cerdo Cerdo Celta a baja temperatura glaseada

# Servicios Extra

## Mesa Dulce

Marshmallow

Pastas de frutas

Mini pastelitos

Cookies

Caramelos

Vasitos dulces

Chocolates

Gominolas

10,00 + 10%iva €

**PRECIO POR PERSONA**

**COMUNIONES**  
LUCÍA FREITAS

## Condiciones de contratación

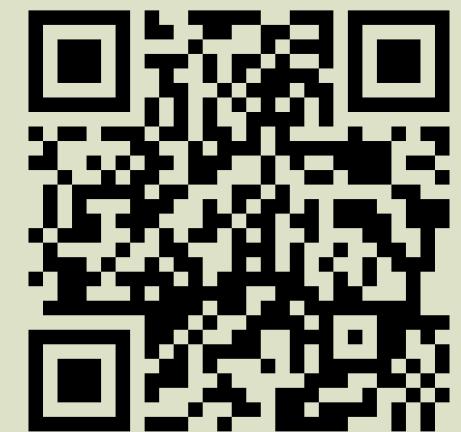
Para las bodas celebradas durante los sábados y domingos de abril a septiembre (ambos incluidos), se requerirá un mínimo de 30 invitados adultos

- Para formalizar la reserva, y como garantía de pago y señal, se procederá a la firma de un contrato (el cliente deberá facilitar sus datos de facturación) y se solicitará un anticipo de 700€ (no reembolsable en caso de cancelación).
  - Con dos meses de antelación se realizará el pago del 50% y la selección final del menú.
  - Con una semana de antelación se confirmarán el número final de comensales y se realizará el pago final.

\*Los precios contemplados en este dossier son válidos para el 2025, pudiendo estos sufrir variaciones al alza de hasta un 5% de cara al 2026.

# Contacto

Lucia Freitas  
[www.luciafreitas.es](http://www.luciafreitas.es)



**COMUNIONES**  
LUCÍA FREITAS