



# EMPRESAS

## 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.

**EMPRESAS**  
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.



**EMPRESAS**  
LUCÍA FREITAS



## Menú 1

---

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- Empanadas de autoria
- Mesa de quesos, ibéricos y panes
- Nuestras gildas a la Gallega
- Croquetas de jamón ibérico

### PLATO

- Corvina con jugo de pisto y verduras asadas

### Cafés y té

### SELECCION DE VINOS

48,00 + 10%iva €  
**PRECIO POR PERSONA**

## Menú 2

---

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- Empanadas de autoria
- Mesa de quesos, ibéricos y panes
- Nuestras gildas a la Gallega
- Croquetas de jamón ibérico

### PLATO

- Solomillo de ternera con salsa de setas

### Cafés y té

### SELECCION DE VINOS

52,00 + 10%iva €  
**PRECIO POR PERSONA**

**EMPRESAS**  
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

# EMPRESAS

## LUCÍA FREITAS



## Condiciones de contratación

- 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 50% € del importe total (no reembolsable en caso de cancelación).
- 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)



**EMPRESAS**  
LUCÍA FREITAS