



Hotel Nande da Natureza

20
EVENTOS
23

En un entorno privilegiado con amplios jardines y salones privados para que junto con las personas más importantes de tu vida celebréis momentos que guardaréis para siempre en vuestros recuerdos.





EL HOTEL

Construido a partir de una antigua casa de piedra de mediados de 1900, de la que se mantienen muchos de sus elementos, el hotel Nande da Natureza combina a la perfección lo clásico con lo moderno.

Con tan solo 12 habitaciones que permiten apostar por un servicio al detalle, primando siempre un trato personal y cercano con nuestros clientes, haciéndoles sentir como en casa.

El hotel surge en el año 2019 con un propósito claro: apostar por la gastronomía y el descanso en el entorno rural.

NUESTRAS HABITACIONES

Con nombre de las diferentes variedades de uvas que se cultivan en las Rías Baixas, las doce habitaciones de nuestro hotel, divididas en dos plantas, están pensadas para que cada experiencia sea única y diferente.

9 habitaciones dobles, 2 superiores con jacuzzi en terraza semi-exterior y una suite, ideal para familias, con un salón independiente de la habitación.

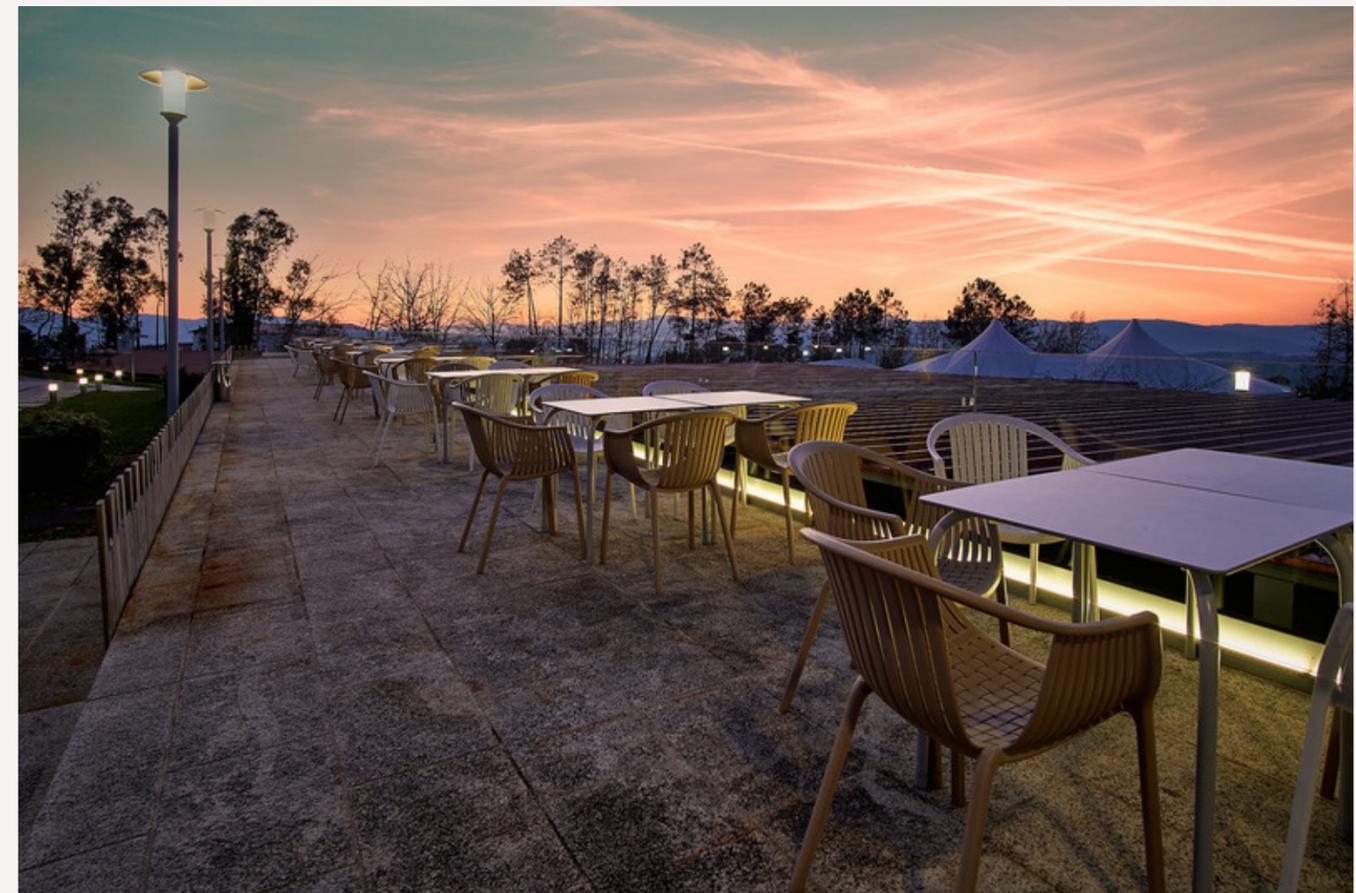
Sin olvidarnos de los peludos de la familia que son siempre bienvenidos, ya que nuestras habitaciones de la planta baja con acceso directo al jardín son Pet Friendly.



ESPACIOS PENSADOS PARA DISFRUTAR

Compuesto de amplios y hermosos jardines, rodeados de montañas y con vistas al valle nos encontramos en el entorno perfecto para la celebración de vuestros eventos.

Un lugar dónde esperar a vuestros invitados, disfrutando del sol y las vistas mientras os tomáis unos aperitivos al aire libre.



SALONES

Además del restaurante principal con dos salas independientes, que se pueden adaptar en exclusividad para vosotros y con una capacidad de 25 personas aproximadas, cada uno, contamos con 3 espacios más independientes.



Manuel D`Amaro: Con capacidad de hasta 40 comensales. Nombrado así en honor al primer socio de la bodega que da nombre al grupo Señorío de Rubiós. Se trata de un salón amplio y muy luminoso que cuenta dentro del mismo con una pequeña terraza.

Bodeguita: Con capacidad de hasta 12 comensales. Mantiene la piedra original de la casa, lo que lo convierte en un lugar más fresco e íntimo para vuestras celebraciones

Brasería: El más amplio de todos y el único ubicado al completo en el exterior del hotel, con una capacidad de 50 personas y con una cocina y parrilla propia.



EL MENÚ
PERFECTO

MENÚ 1

APERITIVOS DE PIE

Tortilla Española

Empanada de nuestro obrador

Croquetas melosas de Jamón de Porco Celta

Patatas bravas de nuestro chef

Calamarcitos de nuestra ría fritos

ENTRANTES EN MESA

Crujiente de langostinos con salsa rosa

Langostinos cocidos

PARA EMPEZAR

Merluza de celeiro a la romana con ensalada de nuestra huerta

PARA TERMINAR

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto Señorío de Rubiós

POSTRE

Tarta especial acompañada de helado

BODEGA

Vinos D.O. Rías Baixas Señorío de Rubiós

Agua, refrescos y cerveza

Café, infusiones y chupitos

45 euros

Precio por comensal

IVA incluido



MENÚ 2

APERITIVOS DE PIE

Tortilla Española

Tabla de quesos gallegos con uvas y nueces

Empanada de nuestro obrador

Patatas bravas de nuestro chef

Jamón ibérico con pan tumaca

Calamarcitos de nuestra ría fritos

ENTRANTES EN MESA

Langostinos cocidos y a la plancha

Vieiras a la gallega o gratinadas con setas y mejillones

PARA EMPEZAR

Lomo de lubina a la bilbaína

PARA TERMINAR

Entrecot de vaca braseado

POSTRE

Tarta especial acompañada de helado

BODEGA

Vinos D.O. Rías Baixas Señorío de Rubiós

Agua, refrescos y cerveza

Café, infusiones y chupitos

50 euros

Precio por comensal

IVA incluido



MENÚ 3

APERITIVOS DE PIE

Tortilla Española
Tabla de quesos gallegos con uvas y nueces
Empanada de nuestro obrador
Croquetas melosas de jamón ibérico
Jamón ibérico con pan tumaca
Calamarcitos de nuestra ría fritos

ENTRANTES EN MESA

Crujiente de langostinos con salsa rosa
Langostinos cocidos
Vieiras a la gallega o gratinadas con setas y mejillones

PARA EMPEZAR

Lomo de lubina a la bilbaína

PAUSA

Sorbete de limón al espumoso Señorío de Rubiós

PARA TERMINAR

Chuleta de ternera gallega con sus guarniciones

POSTRE

Tarta especial acompañada de helado

BODEGA

Vinos D.O. Rías Baixas Señorío de Rubiós
Agua, refrescos y cerveza
Café, infusiones y chupitos

55 euros
Precio por comensal
IVA incluido



MENÚ 4

APERITIVOS DE PIE

Tortilla Española
Tabla de quesos gallegos con uvas y nueces
Empanada de nuestro obrador
Croquetas melosas de jamón ibérico
Jamón ibérico con pan tumaca
Calamarcitos de nuestra ría fritos
Patatas bravas de nuestro chef
Pulpo á feira

ENTRANTES EN MESA

Chipirones a la plancha
Crujiente de langostinos con salsa rosa
Vieiras a la gallega o gratinadas con setas y mejillones

PARA EMPEZAR

Merluza de Celeiro a la romana con ensalada de nuestra huerta

PAUSA

Sorbete de limón al espumoso Señorío de Rubiós

PARA TERMINAR

Chuletón de buey braseado con sus guarniciones

POSTRE

Tarta especial acompañada de helado

BODEGA

Vinos D.O. Rías Baixas Señorío de Rubiós
Agua, refrescos y cerveza
Café, infusiones y chupitos

60 euros
Precio por comensal
IVA incluido



MENÚ 5

APERITIVOS DE PIE

Tortilla Española
Tabla de quesos gallegos con uvas y nueces
Empanada de nuestro obrador
Croquetas melosas de jamón ibérico
Jamón ibérico con pan tumaca
Calamarcitos de nuestra ría fritos
Pulpo á feira

ENTRANTES EN MESA

Crujiente de langostinos con salsa rosa
Langostinos a la plancha
Vieiras a la gallega

PARA EMPEZAR

Lomo de bacalao al horno con patata panadera

PAUSA

Sorbete de limón al espumoso Señorío de Rubiós

PARA TERMINAR

Solomillo de buey braseado con patata panadera

POSTRE

Tarta especial acompañada de helado

BODEGA

Vinos D.O. Rías Baixas Señorío de Rubiós
Agua, refrescos y cerveza
Café, infusiones y chupitos

65 euros
Precio por comensal
IVA incluido



MENÚ 6

APERITIVOS DE PIE

Tortilla Española
Tabla de quesos gallegos con uvas y nueces
Empanada de nuestro obrador
Croquetas melosas de jamón ibérico
Jamón ibérico con pan tumaca
Calamarcitos de nuestra ría fritos
Pulpo á feira

ENTRANTES EN MESA

Crujiente de langostinos con salsa rosa
Langostinos cocidos
Vieiras a la gallega o gratinadas con setas y mejillones

PARA EMPEZAR

Rodaballo a la plancha con ensalada de nuestra huerta

PAUSA

Sorbete de limón al espumoso Señorío de Rubiós

PARA TERMINAR

Solomillo de ternera braseado con patata bastón y pimiento de piquillo

POSTRE

Tarta especial acompañada de helado

BODEGA

Vinos D.O. Rías Baixas Señorío de Rubiós
Agua, refrescos y cerveza
Café, infusiones y chupitos

70 euros
Precio por comensal
IVA incluido



MENÚ 7

APERITIVOS DE PIE

Tortilla Española
Croquetas melosas de jamón ibérico
Jamón ibérico con pan tumaca

ENTRANTES EN MESA

Langostinos cocidos
Buey de mar
Centollo
Langostinos plancha
Vieiras a la gallega

PARA EMPEZAR

Merluza de Celeiro a la romana con ensalada

PAUSA

Sorbete de limón al espumoso Señorío de Rubiós

PARA TERMINAR

Carrilleras de cerdo ibérico al tinto selección

POSTRE

Tarta especial acompañada de helado

BODEGA

Vinos D.O. Rías Baixas Señorío de Rubiós
Agua, refrescos y cerveza
Café, infusiones y chupitos

80 euros
Precio por comensal
IVA incluido



MENÚ 8

APERITIVOS DE PIE

Tortilla Española
Croquetas melosas de jamón ibérico
Jamón ibérico con pan tumaca

ENTRANTES EN MESA

Langostinos cocidos
Buey de mar
Centollo
Langostinos plancha
Vieiras a la gallega

PARA EMPEZAR

Rodaballo a la plancha con ensalada

PAUSA

Sorbete de limón al espumoso Señorío de Rubiós

PARA TERMINAR

Solomillo de vaca braseado

POSTRE

Tarta especial acompañada de helado

BODEGA

Vinos D.O. Rías Baixas Señorío de Rubiós
Agua, refrescos y cerveza
Café, infusiones y chupitos

95 euros
Precio por comensal
IVA incluido



MENÚS ESPECIALES

MENÚ VEGANO

PRIMEROS

Croquetas de setas
Empanada de verduritas de la huerta
Ensalada de frutos secos y garbanzos al curry
Tosta de berenjena escalivada, cebolla y módena
Hummus de pimiento rojo asado

PLATO PRINCIPAL

Pastel del pastor al estilo Nande
Parrillada de verduritas de temporada
Risotto de champiñones
Pasta con salsa de calabacín
Patatas a murro a las finas hierbas

POSTRES

Fruta variada
Piña al horno con canela
Arroz con "leche" vegano
Pannacotta con mermelada casera

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Tortilla cremosa de patatas
Calamares de nuestra ría fritos
Croquetas melosas de jamón

PLATO PRINCIPAL

Poupetas de pollo con patata frita
Croca a la plancha con arroz blanco
Merluza a la plancha con patata cocida

POSTRE

Según menú del día

*Los menús especiales son orientativos,
se pueden modificar o diseñar uno
desde cero en función de lo que
prefieran







EMPRESAS DE INTERÉS

ANIMACIÓN

- Bolbolúa animación Vigo
Telf.....662 58 61 27
- Enredos animación Pontearreas
Telf 644 89 68 40

DECORACIÓN Y MESAS DULCES

- Gomi Aragonta Salceda de Caselas
Telf656 59 17 80
- Pipilota Pontearreas
Telf 608 86 04 77
- Torta y arte Vigo
Telf 886 13 06 57

FOTÓGRAFOS

- Sixto Fotografía
Telf 686 14 14 32

MÚSICA

- Galite eventos Jorge
Telf 656 63 43 84

EVENTOS

- Eventualive Salceda de Caselas
Telf 667 93 32 05
- Adoro las bodas Wedding PLanner
Telf 636 16 47 65

CONDICIONES

- Debe de firmarse un contrato en el momento de confirmación de la reserva en el que queden detallados: la fecha y hora del evento, así como el número de personas y el menú elegido
- El número total de invitados debe de confirmarse con un mínimo de 8 días naturales antes de la celebración del evento.
Cualquier añadido a mayores a partir de este plazo se cobrará el cubierto más un 10%.
- Los desperfectos graves causados en cualquiera de las instalaciones deberán pagarlos los usuarios en su totalidad
- En caso de tener derecho al uso de la piscina se cede la zona inferior de la finca donde se encuentra nuestra piscina asignada a eventos
- El tiempo de uso de las instalaciones es el siguiente:
Horario de comidas: 14h00-20h00
Horario de cenas: 21h00 a cierre.
- Se abonará un 30% del total del evento en el momento de la confirmación del mismo y el 70% restante después de la celebración.
- La cancelación con devolución del importe pagado inicialmente se podrá realizar hasta 50 días antes del evento.
- En caso de que los usuarios deseen instalar servicios extras en las instalaciones, la empresa asignará una zona determinada pero se exime de cualquier fallo técnico que pueda ser ocasionado



Hotel Nande da Natureza ****
Rúa Bouza do Rato s/n
Rubiós, As Neves

info@nandehotel.com

+34 886164836

reservas@restaurantenande.com

+34 695544574