Los Cabezudos

GRAN TABERNA • MARISQUERIA • SALONES PRIVADOS

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Tu lugar de celebración en el centro de la ciudad

″Siente, disfruta y vive nuevas sensaciones
al saborear todo lo que te ofrezco....

Cerca de mi en todo momento,
siempre te recuerdo a la hora de elegir...

Los Cabezudos y Tragantúa,
sé que siempre es un acierto.″

Tu alianza perfecta

Cada evento es un acontecimiento para celebrar, crear, saborear, disfrutar y sobre todo vivirlo y por eso en el Restaurante Los Cabezudos.

El ¡Sí Quiero! Es una frase definitiva, esperada y deseada, como lo es el día de tu boda, día en el que Restaurante Los Cabezudos realizará con múltiples ingredientes una boda de ensueño, hará realidad lo que siempre deseaste.

Gastronomía tradicional con toques innovadores, espacios adaptados a tus necesidades, pequeños detalles que hacen inolvidable ese día tan especial y sobre todo dedicación, profesionalidad y mucho mimo en cada preparación y en el desarrollo del evento adaptado a tus deseos y necesidades.

Todo estará preparado para que tu familia, amigos e invitados disfruten, disfrutéis de un día inolvidable. Restaurante Los Cabezudos cumple tus expectativas y está siempre a tu lado para celebrar los momentos más especiales de tu vida.

Ofrecemos el mejor equipo, la dedicación, la elaboración y el cariño necesarios en cada detalle para que el resultado sea el esperado, sobre todo en el día de TU BODA.

Los Cabezudos

Los Cabezudos

Los Cabezudos

Bodas

En Los Cabezudos Restaurantes tienes grandes ventajas y numerosos servicios incluidos.

- Asesor personal para personalizar cada evento
- Confección de menú personalizado
- Degustación de menú (según nº comensales)[1]
- Decoración floral personalizada
- Minutas personalizadas con menú seleccionado
- Tarta ficticia o tarta personalizada
- Varias mantelerías y diferentes vajillas a elegir
- Seating plan
- Música ambiental durante el evento a gusto del cliente
- Condiciones especiales para barra libre
- Condiciones especiales para DiscoMovil con Dj´s (personaliza tus canciones)
- Equipo de audio BOSE y vídeo 4K para proyección en todos los salones
- Impuestos S.G.A.E.
- Parking en el propio restaurante para novios y padrinos
- Suite para la noche de bodas en Hotel 4*sup. ó 5* (según nº de comensales)*

[1] Hasta 80 comensales: 2 personas. Desde 80 comensales: 6 personas.
* Desde 80 comensales

OTROS SERVICIOS: Al final del catálogo.

BODAS / Nuestros menús

TODOS LOS COCKTAILS DE BIENVENIDA SE PUEDEN AMPLIAR O REDUCIR, ASÍ COMO LOS PLATOS EN MESA.

Menú 0

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS
(INCL. JAMÓN BELLOTA 100% IBERICO, DE JABUGO "5 JOTAS")

CAMARONES DE GALICIA Y PERCEBE DE COSTA DA MORTE

SURTIDO MARISCOS PLANCHA:
CIGALA TRONCO DE HUELVA,
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR,
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA,
CARABINERO GRANDE

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

ASADO DE PALETILLA DE CABRITO AL HORNO CON PATATAS

171 €
+10% IVA

Menú 1

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS
(INCL. JAMÓN BELLOTA 100% IBERICO, DE JABUGO "5 JOTAS")

SURTIDO MARISCOS COCIDOS:
BUEY DE MAR GALLEGO,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR,
CIGALA TRONCO DE HUELVA,
CAÑAILLAS DE HUELVA

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA
A LAS 3 PIMIENTAS DEL HIMALAYA

142 €
+10% IVA

Menú 2

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS
(INCL. JAMÓN BELLOTA 100% IBERICO, DE JABUGO "5 JOTAS")

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA

LENGUADO DE RÍA AL ORIO

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA
CON SETAS SILVESTRES Y PIQUILLOS ARTESANOS

118 €
+10% IVA

Menú 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS
(INCL. JAMÓN BELLOTA 100% IBERICO, DE JABUGO "5 JOTAS")

BRAZO DE PULPO GALLEGO CON PATATITAS Y PIMENTÓN

RAPE GALLEGO A LA MARINERA CON ALMEJAS Y GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE LECHAL CON PATATITAS

109 €
+10% IVA

TARTA DE BODA CON HELADO PARA TODOS LOS MENÚS (VER CARTA DE POSTRES)

Bodega

ENATE 234 CHARDONNAY MAGNUM, SOMONTANO
VIÑA ALBERDI, RIOJA
CAVA ARS COLLECTA PINOT NOIR ROSÉ
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

LOURO GODELLO, VALDEORRAS +4 € / MARQUÉS DE RISCAL RESERVA RIOJA +1 / CHAMPAGNE: MUMM +35€ BOT. / BOLLINGER +49€ BOT.

BODAS / Nuestros menús

TODOS LOS COCKTAILS DE BIENVENIDA SE PUEDEN AMPLIAR O REDUCIR, ASÍ COMO LOS PLATOS EN MESA.

Menú 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA

LUBINA A LA PLANCHA CON CARPACCIO DE CALABACÍN

ASADO DE COSTILLAR DE LECHAL CON PATATITAS

107 €
+10% IVA/V

Menú 5

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR

COCOCHAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA
CON SALSA DE TRUFA NEGRA DE SARRIÓN

97 €
+10% IVA

Menú 6

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO
CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

PRESA 100% IBÉRICA "5 JOTAS" CON PIQUILLOS ARTESANOS

102 €
+10% IVA

Menú 7

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS

TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE
DE ALMADRABA CON AGUACATE

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

ASADO DE COSTILLAR DE LECHAL CON PATATITAS

92 €
+10% IVA

TARTA DE BODA CON HELADO PARA TODOS LOS MENÚS (VER CARTA DE POSTRES)

Bodega

ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO
BERONIA CRIANZA MAGNUM, RIOJA
CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

BERONIA VERDEJO +1€ / LEIRAS ALBARIÑO +1 € / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2 € / LA MIRANDA DE SECASTILLA +1€
FRONTONIO SUPERSONICO +3€ / AZPILICUETA ORIGEN RIOJA +2€ / CHAMPAGNE: MUMM +35€ BOT. / BOLLINGER +49€ BOT.

Los Cabezudos

BODAS / Nuestros menús

TODOS LOS COCKTAILS DE BIENVENIDA SE PUEDEN AMPLIAR O REDUCIR, ASÍ COMO LOS PLATOS EN MESA.

Menú 8

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS

COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE
CON SALSA DE TRUFA NEGRA DE SARRIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO
CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

RABO DE TORO CON SETAS SILVETSRES

87 €
+10% IVA

Menú 9

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS

VENTRESCA DE BONITO CON CEBOLLA DE
FUENTES DE EBRO Y PIQUILLOS ARTESANOS

COCOCHAS DE BACALAO EN SALSA VERDE
CON ALMEJAS Y GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN

79 €
+10% IVA

Menú 10

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS

MICUIT DE FOIE PATO FRANCES CON CONFITURAS

MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"
CON SALSA DE TRUFA NEGRA

73 €
+10% IVA

Menú 11

COCKTAIL DE BIENVENIDA 8 APERITIVOS

TOMATE ROSA CON BURRATINA ITALIANA Y ALBAHACA

COCOCHAS DE BACALAO A LA ANDALUZA CON ROMESCU

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

65 €
+10% IVA

TARTA DE BODA CON HELADO PARA TODOS LOS MENÚS (VER CARTA DE POSTRES)

Bodega

VIÑAS DEL VERO MACABEO-CHARDONNAY SOMONTANO
ALDEYA GARNACHA, PAGO AYLÉS
CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA +2 € / VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY SOMONTANO +2 € / ENATE CAB.MERLOT SOMONTANO +2 €
VIÑA REAL CRIANZA RIOJA +2€ / VIÑA POMAL CRIANZA RIOJA +2 € / COPA CHAMPAGNE: MUMM +4 € / BOLLINGER +5

Los Cabezudos

Los Cabezudos Celebraciones

Celebra tus momentos más especiales en familia y en privado en nuestros salones de restaurante Los Cabezudos y Tragantúa.

LOS CABEZUDOS. EN EL BARRIO DONDE VIVIÓ GOYA

8 salones privados desde 4 hasta 145 comensales (200 Cocktail). Instalaciones adaptadas según el número de invitados y comensales, zona peatonal privada para disfrute de la terraza al aire libre y perfecta para los niños. Amplios espacios y una gastronomía que se caracteriza por ofrecer producto de calidad y local, además cuenta con una extensa carta de vinos y champagnes.

TRAGANTÚA. JUNTO A LA SEO Y EL PILAR.

2 salones privados de 18 y 28 comensales (55 en total). Capacidad total de hasta 60 comensales (100 Cocktail.) y Terraza para Cocktail en el Casco histórico junto a La Seo Un lugar con encanto y con historia que ofrece varios espacios privados para celebrar cualquier acontecimiento en la mejor compañía, el mejor servicio y las mejores calidades.

Comuniones.
Bautizos.
Bodas de plata y oro.
Aniversarios.
Empresas.
Congresos.
Eventos.

- Asesor para personalizar cada evento.
- Confección de menú personalizado.
- Seating Plan.
- Equipo de audio BOSE y video UHD 4K para proyección.
- Plaza de Parking gratuíto en el restaurante.
- Minutas personalizadas con menú seleccionado .
- Decoración floral.
- Copa de cava para brindis.
- Figura de celebración.

PACK SERVICIOS BAUTIZO: 10€/pp

- + Libro de firmas.
- + Tarta ficticia o tarta personalizada.

PACK SERVICIOS COMUNIÓN: 12€/pp

- Espectáculo de magia con el gran Mago Mario Cobretti ___ €

INVITADOS SOBREMESA ADULTOS (POSTRE, CAVA, CAFÉ Y LICOR) 17€ / NIÑOS (BEBIDAS, POSTRE) 10€

CELEBRACIONES / Menús con pescado mas carne

COMUNIONES, BAUTIZOS, BODAS DE PLATA Y DE ORO, EMPRESAS, JUBILACIONES, ANIVERSARIOS...

Menú A

APERITIVO DE BOGAVANTE
SURTIDO MARISCO COCIDO:
PERCEBES Y CAMARONES GALLEGOS,
BUEY DE MAR GALLEGO O CENTOLLA DE RÍA,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR,
CIGALA TRONCO DE HUELVA,
CAÑAILLAS DE HUELVA

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

ASADO DE PALETILLA DE CABRITO O DE LECHAL CON PATATAS

115 €
+10% IVA

Menú B

APERITIVO DE CARABINERO
SURTIDO DE MARISCO PLANCHA:
ZAMBURIÑAS GALLEGAS
NAVAJAS GALLEGAS,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA,
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR

LENGUADO DE RÍA AL ORIO

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA
CON SALSA DE TRUFA NEGRA DE SARRIÓN

95 €
+10% IVA

Menú C

APERITIVO DE BOGAVANTE
VASITO DE ATÚN ROJO SALVAJE, QUESO Y AGUACATE
HUEVO TRUFADO
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLUCAR
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA
COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

RAPE GALLEGO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS

PRESA 100%IBERICA "5 JOTAS" CON PIQUILLOS ARTESANOS

82 €
+10% IVA

Menú D

APERITIVO DE GAZPACHO
ANCHOA DEL CANTÁBRICO EN SALMUERA
VASITO DE SALMÓN DE NORUEGA Y TOMATE
HUEVO TRUFADO
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA
COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

ASADO DE COSTILLAR DE LECHAL CON PATATITAS

73 €
+10% IVA

TARTA / POSTRE A ELEGIR PARA TODOS

Bodega

ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO
BERONIA CRIANZA, RIOJA
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

BERONIA VERDEJO +1€ / LEIRAS ALBARIÑO +1 € / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2 € / LA MIRANDA DE SECASTILLA +1€
FRONTONIO SUPERSONICO +3€ / VIÑA ALBERDI, RIOJA +1 / M.RISCAL RESERVA RIOJA +2 € / CHAMPAGNE: MUMM +35€ BOT. / BOLLINGER +49€ BOT.

Los Cabezudos

CELEBRACIONES / Menús con pescado mas carne

JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO "5 JOTAS" (+7 € PP.)

Menú E

APERITIVO DE CARABINERO
TACO DE ATÚN ROJO SALVAJE
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
MI-CUIT DE FOIE CON CONFITURAS
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA
COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS

RABO DE TORO CON SETAS SILVESTRES

65 €
+10% IVA

Menú F

APERITIVO DE GAZPACHO
TACO DE SALMON DE NORUEGA
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
VENTRESCA DE BONITO CON PIQUILLOS ARTESANOS
CALAMAR DE ANZUELO A LA ANDALUZA CON ROMESCU
NAVAJAS GALLEGAS

MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN

59 €
+10% IVA

Menú G

APERITIVO DE BOGAVANTE
BOMBÓN DE JABUGO Y FOIE
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
TOMATE ROSA CON BURRATINA ITALIANA
ZAMBURIÑAS GALLEGAS
PULPO A LA GALLEGA

COCOCHAS DE BACALAO EN SALSA VERDE Y GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN

54 €
+10% IVA

Menú H

APERITIVO DE CARABINERO
BOMBÓN DE SALMÓN DE NORUEGA Y QUESO
FUSIÓN DE MARISCO
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
CHIPIRONES DEL CANTÁBRICO A LA ANDALUZA CON ROMESCU
MEJILLONES DE GALICIA

COCOCHAS DE BACALAO A LA ANDALUZA CON ROMESCU

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

47 €
+10% IVA

TARTA / POSTRE A ELEGIR PARA TODOS

Bodega

VIÑAS DEL VERO MACABEO-CHARDONNAY SOMONTANO
ALDEYA GARNACHA, PAGO AYLÉS
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA +2 € / VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY SOMONTANO +2 € / ENATE CAB. SAUV. MERLOT SOMONTANO +2 €
VIÑA REAL CRIANZA RIOJA +2€ / VIÑA POMAL CRIANZA RIOJA +2 € / CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS +4€

Los Cabezudos

CELEBRACIONES / Menús con 2º plato a elegir

JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO "5 JOTAS" (+7 € PP.)

Menú 1

APERITIVO DE BOGAVANTE
SURTIDO MARISCOS COCIDOS:
PERCEBES Y CAMARONES GALLEGOS,
BUEY DE MAR GALLEGO O CENTOLLA DE RÍA,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR,
CIGALA TRONCO DE HUELVA,
CAÑAILLAS DE HUELVA

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO
COCOCHAS MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS
ASADO DE PALETILLA DE CABRITO CON PATATAS

95 €
+10% IVA

Menú 2

APERITIVO DE CARABINERO
VASITO DE ATÚN ROJO Y AGUACATE
SURTIDO DE MARISCOS PLANCHA:
ZAMBURIÑAS GALLEGAS
NAVAJAS GALLEGAS,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA,
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO
RAPE GALLEGO A LA ANDALUZA CON ROMESCU
SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

76 €
+10% IVA

Menú 3

APERITIVO DE CALDO CASERO
VASITO DE ATÚN ROJO Y AGUACATE
HUEVO TRUFADO
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA
COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
RAPE GALLEGO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS
ASADO DE COSTILLAR DE LECHAL CON PATATITAS
PRESA 100%IBERICA "5 JOTAS" CON PIQUILLOS ARTESANOS

69 €
+10% IVA

Menú 4

APERITIVO DE GAZPACHO
HUEVO TRUFADO
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
TARTAR DE ATÚN ROJO CON AGUACATE
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA
COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO
RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

59 €
+10% IVA

POSTRE A ELEGIR Ó PETIT-FOURS

Bodega

ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO
BERONIA CRIANZA, RIOJA
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

BERONIA VERDEJO +1€ / LEIRAS ALBARIÑO +1 € / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2 € / LA MIRANDA DE SECASTILLA +1€
FRONTONIO SUPERSONICO +3€ / VIÑA ALBERDI, RIOJA +1 / MARQUÉS RISCAL RESERVA RIOJA +2 € / CHAMPAGNE: MUMM +35€ BOT. / BOLLINGER +49€ BOT.

Los Cabezudos

CELEBRACIONES / Menús con 2º plato a elegir

HASTA 12 COMENSALES, POSIBILIDAD DE ELEGIR EN EL MOMENTO EL 2º PLATO (EXCEPTO ASADOS) Y POSTRE.

Menú 5

APERITIVO DE CALDO CASERO
VASITO DE SALMÓN DE NORUEGA Y TOMATE
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
MI-CUIT DE FOIE CON CONFITURAS
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA
COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
BRAZO DE PULPO GALLEGO CON PATATITAS Y PIMENTÓN
RABO DE TORO CON SETAS SILVESTRES
ENTRECOT DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

55 €
+10% IVA

Menú 6

APERITIVO DE GAZPACHO
BOMBÓN DE JABUGO Y FOIE
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
VENTRESCA DE BONITO CON PIQUILLOS ARTESANOS
CALAMAR DE ANZUELO A LA ANDALUZA CON ROMESCU
NAVAJAS GALLEGAS

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS
ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN
ENTRECOT DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

49 €
+10% IVA

Menú 7

APERITIVO DE BOGAVANTE
TACO DE ATÚN ROJO
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
TOMATE ROSA CON BURRATINA FRESCA ITALIANA
ZAMBURIÑAS GALLEGAS
PULPO A LA GALLEGA

COCOCHAS BACALAO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS
MERLUZA DE PINCHO AL ORIO
ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN
CARRILLERA 100% IBÉRICA "5 JOTAS" CON SALSA TRUFA NEGRA

44 €
+10% IVA

Menú 8

APERITIVO DE CARABINERO
FUSIÓN DE MARISCO
CROQUETAS CASERA DE JABUGO
TOMATE ROSA CON CEBOLLA DE FUENTES
MEJILLONES DE GALICIA
CHIPIRONES DEL CANTÁBRICO CON ROMESCU

COCOTXAS BACALAO A LA ANDALUZA CON ROMESCU
CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

38 €
+10% IVA

POSTRE A ELEGIR Ó PETIT-FOURS

Bodega

VIÑAS DEL VERO MACABEO-CHARDONNAY SOMONTANO
ALDEYA GARNACHA, PAGO AYLÉS
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA +2 € / VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY SOMONTANO +2 € / ENATE CAB. SAUV. MERLOT SOMONTANO +2 €
V. REAL CRIANZA RIOJA +2€ / V. POMAL CRIANZA RIOJA +2 € / CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS +4€ / COPA CHAMPAGNE: MUMM +8 € / BOLLINGER +9 €

Los Cabezudos

Nuestros Cocktails

Celebre su evento de una forma original y desenfadada, donde todos sus invitados podrán conversar entre sí y disfrutar de una gran variedad de propuestas gastronómicas.

Cocktail 1

CAVIAR 10G.
OSTRA GILLARDEAU Nº1
JAMÓN DE JABUGO 100%
IBÉRICO "5 JOTAS"
5 APERITIVOS FRÍOS
5 APERITIVOS CALIENTES

75 €
+10% IVA

Cocktail 2

JAMÓN DE JBUGO 100%
IBÉRICO "5 JOTAS"
7 APERITIVOS FRÍOS

51 €
+10% IVA

Cocktail 3

JAMÓN DE JBUGO 100%
IBÉRICO "5 JOTAS"
5 APERITIVOS FRÍOS
5 APERITIVOS CALIENTES

45 €
+10% IVA

Cocktail 4

5 APERITIVOS FRÍOS
4 APERITIVOS CALIENTES

36 €
+10% IVA

SOPORTES PARA EL SERVICIO DE COCKTAIL

SORBETE Y BOMBONES DE CHOCOLATE

Bodega

VIÑAS DEL VERO MACABEO-CHARDONNAY SOMONTANO
ALDEYA GARNACHA, PAGO AYLÉS
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA +2 € / VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY SOMONTANO +2 € / ENATE CAB. SAUV. MERLOT SOMONTANO +2 €
V. REAL CRIANZA RIOJA +2€ / V.POMAL CRIANZA RIOJA +2 € / CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS +4€

Nuestros Especiales

Productos de primera calidad, gourmet, para las intolerancias alimenticias, para los niños menús especiales y un amplio surtido para satisfacer a todos de tus invitados.

Estaciones en Vivo

JAMÓN TERUEL D.O. CON CORTADOR EN SALA: 495 €

JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR EN SALA: 750 €

JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO "5 JOTAS"
CON CORTADOR EN SALA: 995 €

OYSTER BAR DESDE 5 €

DEGUSTACIÓN VINOS ARAGONESES DESDE 5 €

MESA DE QUESOS INTERNACIONALES DESDE 5 €

VENENCIADOR DE JEREZ, TIO PEPE.... SM.

BARRA DE VERMUTS DESDE 6 €

BARRA DE CERVEZAS DESDE 5 €

Alérgicos, Anisakis, Celiacos, Lactosa, Vegetarianos, Veganos...

Adaptamos el menú elegido en su evento o también podemos crear otros menús especiales de tal manera que siga el mismo ritmo que el resto de invitados.

Infantil

JAMÓN DE JABUGO Y CAÑA DE LOMO "5 JOTAS",
TAGLIATELLE, CROQUETITAS DE JABUGO,
CALAMARES A LA ANDALUZA
Y GAMBITAS GABARDINA

COSTILLAS DE LECHAL CON PATATITAS FRITAS
(SOLOMILLO A LA MILANESA +5 €)

TARTA DE CHOCOLATE CON
HELADO DE ALGODÓN DE AZÚCAR O DE NUTELLA

AGUA MINERAL SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

32 €
52 € en eventos con cocktail

Recenas y Meriendas

Carpaccio de Frutas de Temporada,
Trenza de Almudevar,
Pastel Ruso,
Mini Pastelitos,
Empanada de Bonito del Norte,
Selección de Quesos,
Caña de Lomo Ibérico,
Jamón de Bellota 100% Ibérico,
Saladitos,
Longaniza de Graus,
Mini Chapatas,
Lotería de Croquetitas,... etc.

Nuestra Carta

APERITIVOS DE COCKTAIL (SE PUEDEN TOMAR DE PIE EN COCKTAIL O EN MESA)

Aperitivos Fríos

Ostra Gillardeau nº1 +3 €
Almeja Fina de Carril + 5 €
GIlda con Anchoa en Salmuera +1 €
Anchoa en Salmuera del Cantábrico +1 €
Sashimi de Gamba Blanca de Huelva +1 €
Bombón de Salmón de Noruega con Queso
Bombón de Salmón relleno de Marisco
Carpaccio Bacalao con Tomate y A.O.V.E.
Taco de Atún Rojo Salvaje +1€
Tartar de Atún Rojo Salvaje
Vasito de Atún Rojo con Aguacate +3 €
Vasito de Salmón de Noruega +3 €
Boquerón sobre Tomatitos Concasse +1 €
Ventresca de Bonito con Cebolla de Fuentes
Chupito de Gazpacho
Jamón de Jabugo 100% Ibérico "5 Jotas" +5 €
Caña de Lomo "5 jotas" +2 €
Bombón de Jabugo y Foie
Mi-Cuit de Foie con confitura de Naranja
Piedras de Parmigiano Reggiano
Comte Francés
Mascarpone y Gorgonzola con Miel de Acacia y Trufa Negra del Maestrazgo

APERITIVOS DE COCKTAIL (SE PUEDEN TOMAR DE PIE EN COCKTAIL O EN MESA)

Aperitivos Calientes

Aperitivo de Bogavante o Carabinero
Aperitivo de Caldo Casero
Vasito de Txangurro +3 €
Zamburiñas Gallegas
Navajas Gallegas
Tapita de Pulpo a la Gallega con Patatitas
"Torero" Pincho Langostino con Queso o Romescu +2 €
"Pilara" Croqueta Casera de Jabugo +1 €
Croquetitas Caseras (Jabugo, Chipirones...)
Gambas Gabardina +1€
Buñuelitos de Bacalao con Romescu +1 €
Huevo Frito Trufado +1 €
Paella de Marisco +2 €
Fideuá de Pescado y Marisco +2 €
Arroz de Bogavante o Gamba Roja +3 €
Cococha de Bacalao Rebozadas +1 €
Taco de Rape con Romescu +1 €
Tostada de Foie de Pato a la plancha +4 €
Colmenilla con Salsa de Trufa Negra +1 €
Longaniza de Graus con Pimiento Verde
Morcilla de Aragón con Pimiento del Piquillo
Dados de Solomillo de Buey Salteados +4 €

Los Cabezudos

Nuestra Carta

Entrantes

Caviar

Sashimi de Gambas Blancas

Sashimi de Atún Rojo y Salmón de Noruega

Tartar de Atún Rojo y Aguacate

Fusión-Salpicón de Pescado y Marisco

Jamón de Jabugo 100% Ibérico "5 Jotas"

Caña de Lomo "5 Jotas"

Mi-Cuit de Foie con Confitura

Ventresca Bonito, Cebolla y Piquillos Artesanos

Tomate Rosa con A.O.V.E Picual 1º Dia Cosecha

Tomate Rosa con Burratina Italiana

Colmenillas rellenas de Foie y Salsa Trufa Negra

Setas Silvestres de Temporada

Calamar de Anzuelo

Chipirones del Cantábrico con Romescu

Pulpo a la Gallega

Brazo de Pulpo

Quesos Internacionales con Miel Acacia y Trufa

TODOS NUESTROS ALIMENTOS INCLUIDOS LOS PESCADOS SON FRESCOS, LOS MISMOS QUE DIARIAMENTE DISPONEMOS EN NUESTRO RESTAURANTE.

Los Cabezudos

Mariscos

Ostra Gillerdeau nº1

Almejas Finas de Carril

Almejas a la Bilbaína o Salsa Verde

Percebe Gallego

Camarón Vivo Gallego

Nécoras Gallegas

Cañaillas de Huelva

Berberechos Gallegos

Mejillones Gallegos

Navajas Gallegas

Zamburiñas de Galicia

Gamba Blanca de Huelva

Gamba Roja de Palamós

Langostinos de Vinaroz

Carabinero Gigante

Cigalas Grillo

Bogavante del Cantábrico

Langosta Nacional

Buey de Mar Gallego

Centolla Gallega

Cigalas Tronco de Huelva

TAMBIÉN NUESTROS MARISCOS SON FRESCOS Y VIVOS YA QUE DISPONEMOS DE CETÁREA-VIVERO DE MARISCO CON 12.000 L. DE AGUA MARINA EN EL PROPIO RESTAURANTE Y DIARIAMENTE NUESTROS PROVEEDORES DE GALICIA, ASTURIAS, HUELVA Y VINAROZ NOS ABASTECEN CON SUS TRANSPORTES CON VIVEROS.

Los Cabezudos

Nuestra Carta

Pescados

Cocochas de Merluza en diferentes versiones

Rodaballo del Cantábrico al Orio con Trigueros

Lubina a la Plancha con Verduras de Temporada

Lenguado de Ría al Orio

Rape Gallego a la Andaluza, al Orio o Salsa Verde

San Pedro Gallego al Orio con Verduritas

Besugo de Anzuelo al Orio con Cebollitas

Virrey o Rey Gallego con Calabacín y Patatas

Cocochas de Bacalao en diferentes versiones

Merluza de Pincho en diferentes versiones

Brazo de Pulpo con Patatitas

Arroz Caldoso de Bogavante del Cantábrico

Carnes

Asado de Paletilla de Cabrito o de Lechal

Asado de Paletilla de Ternasco I.G.P. Aragón

Asado de Costillar de Lechal

Costillas de Lechal a la Milanesa o al Ajillo

Cabrito al Ajillo con Patatillas Fritas

Solomillo de Vaca "Goya" de Tolosa

Entrecot de Vaca "Goya" de Tolosa

Chuletón de Vaca "Goya" de Tolosa

Steak Tartar

Rabo de Toro Estofado

Presa Ibérica "5 Jotas" con Piquillos Artesanos

Carrillera Ibérica "5 jotas"

Nuestra Carta

Sorbetes

Sorbete de Maracuyá
Sorbete de Manzana Verde
Sorbete de Limón al Cava
Sorbete de Limón al Vodka
Sorbete de Mandarina al Cava
Sorbete de Mandarina al Vodka Negro
Sorbete de Melocotón de Calanda
+5 €

Tartas Celebraciones

TARTAS PERSONALIZADAS + 1 €

Tarta Sacher
Tarta San Marcos
Tarta de Nueces
Tarta de Limón y Merengue
Tarta de Chocolate y Crema
Tarta de Chocolate, Caramelo y Brownie

Para celíacos:
Tarta de 3 Chocolates

Postres

Petit-Fours
Petit-Fours de Aragón
Ciruelas al Armañac sobre Galleta Belga de Almendras
Soufflé Chocolate al Horno con Sorbete Maracuyá
Hojaldre Manzana al Horno con Helado Vainilla y Cookies
Tiramisú con Mascarpone Italaino
Tarta de Queso con Arándanos con Helado de F.Bosque
Coulant de Chocolate con Helado de Maracuya
Lingote Caramelo, Chocolate y Brownie de Nueces
Surtido de Tartas Caseras, Helados y Bombones
Carpaccio de Frutas de Temporada
Copa de la Casa de Fruta con Helado y Chocolate Caliente

Los Cabezudos

Los Cabezudos

Nuestra Bodega

Disponemos de más de 1.000 referencias en nuestra bodega de vinos y champagnes.

Cavas y Champagnes

REYES DE ARAGÓN GRAN RESERVA 4 €
PRIMA VIDES CODORNIU Blanc de Blancs 4 €
VILARNAU Brut 4 €
JUVÉ Y CAMPS Reserva de la Familia 5 €
RECAREDO Terrers 5 €
GRAMONA IMPERIAL 5€
ARS COLLECTA PINOT NOIR ROSÉ 4 €

BOLLINGER SPECIAL CUVEE 9 €
VEUVE CLICQUOT 9 €
MUMM Cordon Rouge 8 €
MOËT-CHANDON Brut Imperial 8 €
BESSERAT DE BELLEFON Blanc de Blancs 12 €
BOLLINGER LA GRANDE ANEE 27 €
DOM PERIGNON 37 €
CRISTAL ROEDERER 39 €

MUMM Rosé 9 €
VEUVE CLICQUOT Rosé 13 €
GOSSET Grand Reserve Rosé 12 €
LAURENT PERRIER Rosé 14 €

CAVAS Y CHAMPAGNES: PRECIOS POR COPA.
CONSULTAR PRECIOS POR BOTELLA.

Blancos

VIÑAS DEL VERO Macabeo-Chardonnay Somontano +0 €
VIÑAS DEL VERO Chardonnay Somontano +2 €
VIÑAS DEL VERO Gerwurztraminer Somontano +4 €
ENATE 234 Chardonnay Somontano +2 €
ENATE Chardonnay Fermentado Barrica Somontano +7 €
SOMMOS Varietales Somontano +3 €
BOTIJO BLANCO Garncaha Blanca Valdejalón +2€
FRONTONIO TELESCÓPICO Valdejalón +5 €

LEIRAS Albariño Rias Baixas +3 €
MARTIN CODAX Albariño Rias Baixas +3 €
PAZO SAN MAURO +5 €
TERRAS GAUDA Albariño Rias Baixas +5 €
LOURO Godello y Treixadura Valdeorras +7 €

PROTOS Verdejo Rueda +2 €
BERONIA Verdejo Rueda +2 €
LIMOUSIN MARQUES DE RISCAL Verdejo Rueda +6 €
OSSIAN FB Ecológico Castilla y León +11 €

CHABLIS 1er Cru, Borgogne Francia +10 €
DR LOOSEN DRY Riesling, Mosel, Alemania +4 €
CLOUDY BAY Sauv.Blanc, Nueva Zelanda +11 €

Tintos Aragón

VIÑAS DEL VERO Somontano +0 €
LA MIRANDA DE SECASTILLA +2€
ENATE Cab.-Sauv.-Merlot Somontano +2 €
SOMMOS Merlot Somontano +7 €
FRONTONIO BOTIJO ROJO Garnacha Valdejalón +2 €
FRONTONIO SUPERSÓNICO Garnacha Valdejalón +4 €

NIETRO Garnacha V.Viejas Calatayud +2 €
OS CANTALS, CUEVAS DE AROM Calatayud +14 €

LA APARECIDA Campo de Borja +3 €
3 Picos Borsao Campo de Borja +5 €
Fagus Campo de Borja +7 €
ALTO MONCAYO Campo de Borja +15 €

ALDEYA GARNACHA, Pago Aylés +0 €
8.0.1. Selección Especial Cariñena +3 €
3 DE 3000 Pago Aylés +8 €

Tintos

BERONIA crianza Rioja +2 €
VIÑA REAL Crianza Rioja +2 €
VIÑA POMAL Crianza Rioja +2 €
AZPILICUETA Origen Rioja +3 €
VIÑA ALBERDI Rioja +4 €
MARQUÉS DE RISCAL Reserva Rioja +6 €
106 BARRICAS V.POMAL Rioja +8 €
VIÑA ARDANZA Reserva Rioja +9 €
VIÑA TONDONIA Reserva Rioja +12 €
904 Gran Reserva Rioja +23 €

PÉTALOS DEL BIERZO Bierzo +7 €
MAURO Castilla y León +14 €

PROTOS Roble Ribera del Duero +4 €
PROTOS 27 R. Duero +9 €
PAGO CARRAOVEJAS Crianza R. Duero +15 €
ALIÓN R. Duero +34 €
VEGA SICILIA Valbuena 5º Año R. Duero +70 €

Otros servicios.

- BARRA LIBRE DE PRIMERAS MARCAS
- DISC JOCKEY CON DISCOMÓVIL
- BARRA LIBRE CON SERVICIO DE MOJITOS / COCKTELERÍA
- SERVICIO DE ENÓLOGO O SUMILLER
- TARTA ESPECIAL DE BODA POR ENCARGO
- SERVICIO FONDUE DE CHOCOLATE, CANDY BAR...

- ORQUESTA, SOPRANOS, ORGANISTAS, VIOLINES, JOTEROS, JAZZ, BLUES, FLAMENCO, MARIACHIS, ETC...
- ANIMACIÓN INFANTIL
- NANIS, MONITORAS
- ESPECTÁCULOS DE MAGIA

- MONTAJE DE CEREMONIAS CON DECORACIÓN FLORAL, MOBILIARIO Y MICROFONÍA
- MAESTRO DE CEREMONIAS
- SERVICIO DE AUTOBUSES, LIMUSINAS Y COCHES ANTIGUOS
- REPORTAJE FOTOGRÁFICO, VIDEO...
- PHOTOCALL
- FOTOMATÓN, TIRA DE FOTOS PARA INVITADOS Y ALBUM CON DEDICATORIAS Y VIDEOMENSAJE
- MAQUILLAJE EN DIRECTO PARA NOVIA E INVITADAS

Los Cabezudos

Condiciones generales.

- TODOS LOS MENÚS DE ESTE CATÁLOGO SON EJEMPLOS PERO TAMBIÉN PODEMOS CONFECCIONARLE OTROS MENÚS PERSONALIZADOS A SU GUSTO Y PRESUPUESTO A PARTIR DE NUESTRA CARTA.

- TODOS LOS SALONES DISPONDRÁN DE UN MAÎTRE O JEFE DE SALA RESPONSABLE DEL SERVICIO Y PROTOCOLO DE SU EVENTO.

- EL NÚMERO DE COMENSALES SE CONFIRMARÁ CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN Y SE FACTURARÁ EL ÚLTIMO NÚMERO DE COMENSALES CONFIRMADOS 72H. ANTES DE LA CELEBRACIÓN.

- LAS RESERVAS SE FORMALIZARÁN CON UNA SEÑAL, LA CUAL SE DESCONTARÁ EN LA FACTURA FINAL.

I.V.A. NO INCLUÍDO (10%)

Los Cabezudos

Los Cabezudos

RESTAURANTE

Los Cabezudos abrieron sus puertas en el año 1985, con una gastronomía muy definida desde sus orígenes basada en el culto al producto.

Se puede degustar los mejores mariscos vivos, angulas, pescados salvajes y fritos del mar, setas silvestres, guisos, arroces, paellas, fideuas, carnes rojas... etc.

También destacable la extensa carta de vinos (tanto actuales como históricos) y champagnes entre muchas otras sugerencias.

Con una amplia oferta gastronómica y los distintos salones privados que Los Cabezudos pone a disposición de sus clientes, lo convierten en el gran aliado tanto para tapear o comer como para celebrar cualquier tipo de evento o celebración especial en el centro de la ciudad.

Los Cabezudos
GRAN TABERNA • RESTAURANTE • SALONES PRIVADOS

Disposición y capacidades de los salones

DISTRIBUCIONES \ SALONES	BODEGA	FORANO	BOTICARIO 1	BOTICARIO 2	BOTICARIO 1 + 2	SALA CATAS DESPENSA	FORANA	PILARA	TORERO	FORANA + PILARA	PILARA + TORERO	FORANA + PILARA + TORERO	FORANA + PILARA + TORERO + BOTICARIO 1 y 2	TODOS
REUNIÓN	-	-	-	11	1	15	28	21	-	28+21	-	-	-	-
CIRCULAR	-	7	11	11	27 (3x9)	(2x10)	44 (4x11)	30	65	85	110	150	185	210
IMPERIAL	4	-	-	-	30	15	28	21	-	28+21	-	-	-	-
FORMACIÓN	-	-	-	-	30	24	60	55	75	-	130	-	-	-
OFICINAS	-	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	-	-
COCKTAIL	-	-	-	20	40	25	60	50	100	130	180	230	250	280

TERRAZA / HASTA 8 SALONES PRIVADOS DE 4 A 180 COMENSALES

Los Cabezudos

Los Cabezudos

Tragantua

GRAN TABERNA RESTAURANTE

El Restaurante gran taberna Tragantua está ubicado en un lugar privilegiado en el casco histórico-antiguo de la ciudad de Zaragoza: la Plaza Santa Marta, ubicada junto a la catedral de La Seo y la basílica del Pilar, la zona turística más importante de la ciudad.

Tragantua año tras año ha ido consiguiendo el prestigio de ser uno de los clásicos del tapeo zaragozano ayudando notablemente a crear en la zona de Santa Marta el tapeo mas popular de la ciudad a día de hoy.

El paso del tiempo, a pesar de un similar comienzo, ha hecho que tanto Los Cabezudos como Tragantua, han evolucionado gastronómicamente de forma diferenciada según la demanda de sus clientes y amigos, y también, como no, por la mano de sus cocineros y chefs, aunque siempre siguiendo la misma filosofía, basada en buscar la mayor satisfacción de los cientes, con los mejores productos del mercado.

Disposición y capacidades de los salones

DISTRIBUCIONES / SALONES	SALÓN 1	SALÓN 2	SALÓN 1 + 2	TERRAZA	RESTAURANTE BARRA
REUNIÓN	18	30	60	-	-
IMPERIAL/CIRCULAR	18	30	60	30	45
FORMACIÓN	30	50	80	-	-
OFICINAS	SI	SI	SI	-	-
COCKTAIL	30	60	90	50	70

TERRAZA EN MARCO HISTÓRICO
SALONES PRIVADOS DE 15 A 60 COMENSALES

Café Meccano

GASTRO-BRASA / RESTAURANTE

Un concepto que une la gastronomía, la cultura y las copas, siempre en un ambiente divertido y desenfadado.

Ponte cómodo y prepárate para disfrutar de nuestros productos frescos: pescados salvajes, carnes de Aragón y carnes rojas de gran calidad, todos preparados a la brasa.

Combínalos con las mejores verduras y hortalizas de temporada del Valle del Ebro, así como con las sugerencias de la casa y con la sonrisa de nuestros profesionales que estarán encargados de atenderle.

Actuaciones en directo viernes y sábado (Humor, Improvisaciones, Monólogos, Acústicos, Grupos y Bandas, Jazz, Blues, Pop, Sesiones de los 70s, 80s, 90s, Animación… etc..) y una cocina muy original basada en la Brasa, productos aragoneses y mediterráneos con toques tradicionales y modernos, presentados de forma muy original, siempre avalada por el Grupo Los Cabezudos.

café MECCANO gastro-brasa

Contacto

Los Cabezudos

C/Antonio Agustín 12-14. 50002 Zaragoza.
TELÉFONO: 976 39 27 32
loscabezudos@grupoloscabezudos.es

Café Meccano

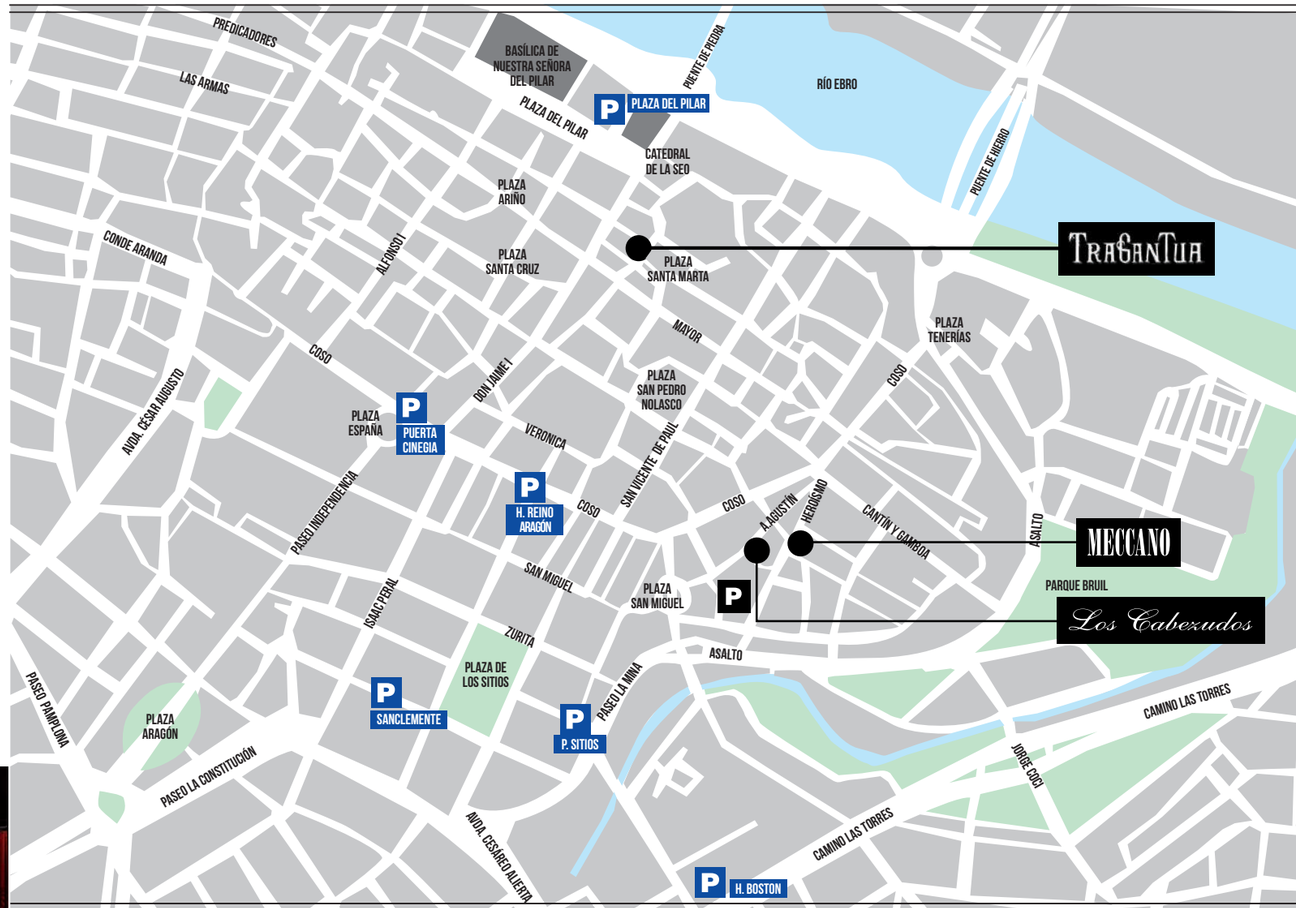
C/Heroísmo 13-15. 50002 Zaragoza.
TELÉFONO: 976 39 54 22
cafemeccano@grupoloscabezudos.es

Tragantua

Plaza Santa Marta. 50001 Zaragoza.
TELÉFONO: 976 29 91 74
tragantua@grupoloscabezudos.es

Celebraciones y Eventos

C/Antonio Agustín, 4. 50002 Zaragoza.
TELÉFONO: 652 954 923
info@grupoloscabezudos.es



WWW.GRUPOLOSCABEZUDOS.ES

P PARKING LOS CABEZUDOS

LOS CABEZUDOS

RESTAURANTES

ZARAGOZA

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 652 95 49 23

info@grupoloscabezudos.es

www.grupoloscabezudos.es