



Los Cabezudos

GRAN TABERNA • MARISQUERIA • SALONES PRIVADOS



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 Tragantua,
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 Bodas

Servicios y ventajas incluidos.

- Asesor personal & Maitre para personalizar cada evento
- Menú personalizado / Degustación de menú ¹
- Decoración floral personalizada
- Minutas personalizadas con menú seleccionado
- Tarta ficticia o tarta personalizada
- Cóctel en terraza
- Seating plan
- Música ambiental / Audio BOSE y vídeo 4K / S.G.A.E.
- Parking en el propio restaurante para novios y padrinos
- Invitación menú degustación en el primer aniversario de boda*

¹ Desde 50 comensales: 2 personas. Desde 80 comensales: 6 personas. / * Desde 50 comensales

OTROS SERVICIOS: Al final del catálogo.



Los Cabezudos

BODAS / Nuestros menús

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

Menú boda 1

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS
(INCL. JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO 5J)

CAMARONES DE GALICIA
PERCEBE DE COSTA DA MORTE
BUEY DE MAR GALLEGO,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR,
CIGALA TRONCO DE HUELVA,
CAÑAILLAS DE HUELVA

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA
EN SALSA DE TRUFA NEGRA

220 €
+10% IVA

Menú boda 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS
(INCL. JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO 5J)

LENGUADO DE RÍA AL ORIO

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

149 €
+10% IVA

Menú boda 2

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS
(INCL. JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO 5J)

GAMBAS BLANCAS D HUELVA
LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR,
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA,
CARABINERO GRANDE

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

ASADO DE PALETILLA DE CABRITO CON PATATAS

211 €
+10% IVA

Menú boda 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA
CON PIQUILLOS ARTESANOS

138 €
+10% IVA

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

Bodega

LAGAR DE CERVERA, ALBARIÑO, RIAS BAIXAS
VIÑA ALBERDI, RIOJA MAGNUM
CAVA ARS COLLECTA PINOT NOIR ROSÉ
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

LOURO GODELLO, VALDEORRAS +3€ / MARQUÉS DE RISCAL RESERVA RIOJA +2€ / CHAMPAGNE: MUMM +5€ / PERRIER JOUET +7€



Los Cabexudos

BODAS / Nuestros menús

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

Menú boda 5

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

RAPE GALLEGO A LA MARINERA
CON ALMEJAS Y GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE LECHAL
CON PATATITAS

127 €
+10% IVA

Menú boda 7

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO
CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

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

108 €
+10% IVA

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

Bodega

ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO
VIÑA POMAL, CRIANZA, RIOJA
CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCOS
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

PROTOS VERDEJO +1€ / LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO +2€ / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2€
FRONTONIO GARNACHA SUPERSONICO +3€ / VIÑAALBERDI, RIOJA +3€



Los Cabexudos



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

LOS CABEZUDOS. EN EL BARRIO DONDE VIVIÓ GOYA

8 salones privados desde 4 hasta 120 comensales.
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.

TRAGANTUA. JUNTO A LA SEO Y EL PILAR.

2 salones privados de 18 y 28 comensales (50 en total).
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.

SERVICIOS:

- Salón Privado con maitre.
- Confección de menú personalizado.
- Seating Plan (1€).
- Equipo de audio BOSE y video 4K 85" o 120" (consultar).
- Plaza de Parking en el restaurante.
- Minutas personalizadas con menú seleccionado (1,5€).
- Decoración floral (4€).
- Copa de cava para brindis (5€).
- Libro de firmas (1€).
- Tarta ficticia, bengala y figura de celebración (5€).

PACK OBLIGATORIO PARA COMUNIONES (todos los servicios incluidos): 15€

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

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



Los Cabezudos

Los Cabezudos

Menú A

APERITIVO DE BOGAVANTE
SURTIDO MARISCO COCIDO:
PERCEBES GALLEGOS,
CAMARONES GALLEGOS,
BUEY DE MAR GALLEGO,
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

173€
+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

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA
CON PATATAS Y PIQUILLO ARTESANO

119€
+10% IVA

TARTA A ELEGIR PARA TODOS CON ANTELACIÓN

Menú B

APERITIVO DE CARABINERO
SURTIDO DE MARISCO PLANCHA:
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA
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

141€
+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

104€
+10% IVA

TARTA A ELEGIR PARA TODOS CON ANTELACIÓN

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

94€
+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 A LA PLANCHA
PULPO A LA GALLEGA

COCOCHAS DE BACALAO EN SALSA VERDE Y GAMBAS

ASADO DE COSTILLAR DE TERNASCO I.G.P. CON PATATITAS

76€
+10% IVA

TARTA A ELEGIR PARA TODOS CON ANTELACIÓN

Menú F

APERITIVO DE GAZPACHO
TACO DE SALMÓN 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

85€
+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 "5 JOTAS" EN SALSA DE TRUFA

68€
+10% IVA

TARTA A ELEGIR PARA TODOS CON ANTELACIÓN

Bodega

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

LOURO GODELLO, VALDEORRAS +5€ / LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO +2€ / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2€
VIÑA ALBERDI, RIOJA +3€ / M.RISCAL RESERVA RIOJA +3€ / CAVA ROSÉ +6€

Bodega

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

BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA +2€ / ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO +2 € / LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO +4€
ENATE CAB. SAUV. MERLOT SOMONTANO +2€ / VIÑA POMAL CRIANZA RIOJA +2€ / CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS +5€



Menús con 2º plato a elegir

HASTA 12 COMENSALES, POSIBILIDAD DE ELEGIR EN EL MOMENTO EL2º PLATO (EXCEPTO ASADOS) Y POSTRE.

Menú 1

APERITIVO DE BOGAVANTE
SURTIDO MARISCOS COCIDOS:
PERCEBES GALLEGOS
CAMARONES GALLEGOS,
BUEY DE MAR GALLEGO
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
LANGOSTINOS DE VINARoz O DE SANLÚCAR,
CIGALA TRONCO DE HUELVA,

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

142 €
+10% IVA

Menú 2

APERITIVO DE CARABINERO
VASITO DE ATÚN ROJO Y AGUACATE
SURTIDO DE MARISCOS PLANCHA:
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA,
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

105 €
+10% IVA

Menú 3

APERITIVO DE CALDO CASERO
TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE 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
RABO DE TORO CON SETAS SILVESTRES

91 €

POSTRE A ELEGIR PARA TODOS CON ANTELACIÓN Ó PETIT-FOURS AL CENTRO

Menú 4

APERITIVO DE SALMOREJO
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
RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

82 €
+10% IVA

POSTRE A ELEGIR PARA TODOS CON ANTELACIÓN Ó PETIT-FOURS AL CENTRO

Bodega

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

LOURO GODELLO, VALDEORRAS +5€ / LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO +2€ / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2€
VIÑA ALBERDI, RIOJA +3€ / M.RISCAL RESERVA RIOJA +3€ / CAVA ROSÉ +6€

Menús con 2º plato a elegir

JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO 5J (+8 € PP.)

Menú 5

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
BRAZO DE PULPO GALLEGO CON PATATITAS Y PIMENTÓN
ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN
ENTRECOT DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

75 €
+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
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
BRAZO DE PULPO GALLEGO CON PATATITAS Y PIMENTÓN
ASADO DE COSTILLAR DE TERNASCO I.G.P. CON PATATITAS
ENTRECOT DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

67 €
+10% IVA

Menú 7

APERITIVO DE LA CASA
HUEVO TRUFADO
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE
PULPO A LA GALLEGA
NAVAJAS GALLEGAS

COCOCHAS BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS
RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
COSTILLAS DE LECHAL CON PATATAS FRITAS
CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5J"

63 €
+10% IVA

POSTRE A ELEGIR PARA TODOS CON ANTELACIÓN Ó PETIT-FOURS AL CENTRO

Menú 8

APERITIVO DE BOGAVANTE
TACO DE SALMÓN DE NORUEGA
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MAR Y TIERRA)
TOMATE ROSA CON BURRATINA FRESCA ITALIANA
CHIPIRONES A LA ANDALUZA CON ROMESCU
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

COCOCHAS BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS
RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
COSTILLAS DE LECHAL CON PATATAS FRITAS
CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5J"

54 €
+10% IVA

POSTRE A ELEGIR PARA TODOS CON ANTELACIÓN Ó PETIT-FOURS AL CENTRO

Bodega

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

BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA +2€ / ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO +2 € / LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO +4€
ENATE CAB. SAUV. MERLOT SOMONTANO +2€ / VIÑA POMAL CRIANZA RIOJA +2€ / CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS +5€ / CAVA ROSÉ +6€





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

OSTRA GILLARDEAU Nº1
JAMÓN DE JABUGO "5J"
6 APERITIVOS FRÍOS
6 APERITIVOS CALIENTES

78€
+10% IVA

Cocktail 2

JAMÓN DE JABUGO "5J"
6 APERITIVOS FRÍOS
6 APERITIVOS CALIENTES

71€
+10% IVA

Cocktail 3

JAMÓN DE JABUGO "5J"
5 APERITIVOS FRÍOS
5 APERITIVOS CALIENTES

65€
+10% IVA

Cocktail 4

5 APERITIVOS FRÍOS
4 APERITIVOS CALIENTES

55€
+10% IVA

SORBETE Y BOMBONES DE CHOCOLATE

Bodega

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

BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA +2€ / ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO +2€ / LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO +4€
ENATE CAB. SAUV. MERLOT SOMONTANO +2€ / VIÑA POMAL CRIANZA RIOJA +2€ / CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS +5€ / CAVA ROSÉ +6€



Los Cabexudos



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 DE JABUGO 100% IBÉRICO "5 JOTAS"
CON CORTADOR EN SALA: 1250€

OYSTER BAR DESDE 7 €

DEGUSTACIÓN VINOS ARAGONESES DESDE 6 €

MESA DE QUESOS INTERNACIONALES DESDE 6 €

VENENCIADOR DE JEREZ, TIO PEPE.... S.M.

BARRA DE VERMUTS DESDE 6 €

BARRA DE CERVEZAS DESDE 5 €

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

39€
+10% IVA

49€
+10% IVA con servicios de comunión
69€
+10% IVA en eventos con cocktail/bodas

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.

Recenas y Meriendas

Petit fours +6 €
Bombones y canutillos +3 €
Carpaccio de Frutas de Temporada +5 €
Trenza de Almudevar +4 €
Pastel Ruso +5 €
Empanada de Bonito del Norte +5 €
Selección de Quesos +5 €
Caña de Lomo Ibérico +6 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico +8 €
Longaniza de Graus +3 €
Croquetitas +3 €
Croqueta "5J" +4,5 €

Los Cabexudos



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

Aperitivos Fríos

- | | |
|--|---|
| Ostra Gillaudeau nº1 +4 € | Boquerón sobre Tomatitos Concasse +1 € |
| Almeja Fina de Carril + 6 € | Ventresca de Bonito con Cebolla de Fuentes +2 € |
| Gilda con Anchoa en Salmuera +2 € | Aperitivo de Gazpacho |
| Anchoa en Salmuera del Cantábrico +1,5 € | Jamón de Jabugo 100% Ibérico "5J" +5 € |
| Sashimi de Gamba Blanca de Huelva +1 € | Caña de Lomo "5J" +3 € |
| Bombón de Salmón de Noruega con Queso | Bombón de Jabugo y Foie |
| Bombón de Salmón relleno de Marisco | Mi-Cuit de Foie con confitura de Naranja |
| Taco de Atún Rojo Salvaje +1€ | Piedras de Parmigiano Reggiano |
| Tartar de Atún Rojo Salvaje +1€ | Comte Francés |
| Vasito de Atún Rojo con Aguacate +4 € | Mascarpone y Gorgonzola con Miel de Acacia y Trufa Negra del Maestrazgo |
| Vasito de Salmón de Noruega +4 € | |

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

Aperitivos Calientes

- | | |
|---|---|
| Aperitivo de Bogavante o Carabinero | Paella de Marisco +3 € |
| Aperitivo de Caldo Casero | Fideuá de Pescado y Marisco +3 € |
| Vasito de Txangurro +3 € | Arroz de Bogavante o Gamba Roja +5 € |
| Zamburiñas Gallegas +1€ | Cococha de Bacalao Rebozadas +1 € |
| Navajas Gallegas | Taco de Rape con Romescu +2 € |
| Tapita de Pulpo a la Gallega con Patatitas | Tostada de Foie de Pato a la plancha +7 € |
| "Pilara" Croqueta Casera de Jabugo +1,5 € | Colmenilla con Salsa de Trufa Negra +1 € |
| Croquetitas Caseras (Jabugo, Chipirones...) | Longaniza de Graus con Pimiento Verde |
| Gambas Gabardina +1€ | Morcilla de Aragón con Pimiento del Piquillo |
| Huevo Frito Trufado +1 € | Dados de Solomillo de "Goya" de Tolosa Salteados +5 € |





Nuestra Carta

Entrantes

Caviar	Tomate Rosa con A.O.V.E Picual 1º Día Cosecha
Sashimi de Gambas Blancas	Tomate Rosa con Burratina Italiana
Sashimi de Atún Rojo y Salmón de Noruega	Colmenillas rellenas de Foie y Salsa Trufa Negra
Tartar de Atún Rojo y Aguacate	Setas Silvestres de Temporada
Fusión-Salpicón de Pescado y Marisco	Calamar de Anzuelo
Jamón de Jabugo 100% Ibérico "5J"	Chipirones del Cantábrico con Romescu
Caña de Lomo "5J"	Pulpo a la Gallega
Mi-Cuit de Foie con Confitura	Brazo de Pulpo
Ventresca Bonito, Cebolla y Piquillos Artesanos	Quesos Internacionales con Miel Acacia y Trufa

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



Los Cabexudos



Mariscos

Ostra Gillerdeau nº1	Gamba Blanca de Huelva
Almejas Finas de Carril	Gamba Roja de Palamós
Almejas a la Bilbaína o Salsa Verde	Langostinos de Vinaroz
Percebe Gallego	Carabinero Gigante
Camarón Vivo Gallego	Cigalas Grillo
Nécoras Gallegas	Bogavante del Cantábrico
Cañillas de Huelva	Langosta Nacional
Berberechos Gallegos	Buey de Mar Gallego
Mejillones Gallegos	Centolla Gallega
Navajas Gallegas	Cigalas Tronco de Huelva
Zamburiñas	

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 VINARÓZ NOS ABASTECEN CON SUS TRANSPORTES CON VIVEROS.



Los Cabexudos



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



Los Cabexudos



Carnes

Asado de Paletilla de Cabrito o de Lechal
Asado de Paletilla de Ternasco I.G.P. Aragón
Asado de Costillar de Lechal
Asado de Costillar de Ternasco I.G.P. Aragón
Costillas de Lechal a la Milanese o al Ajillo
Solomillo de Vaca "Goya" de Tolosa

Entrecot de Vaca "Goya" de Tolosa
Chuletón de Vaca "Goya" de Tolosa
Steak Tartar
Rabo de Toro Estofado
Secreto Ibérico "5J" con Piquillos Artesanos
Carrillera Ibérica "5J"



Los Cabexudos



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
+7 €

Tartas Celebraciones

TARTAS PERSONALIZADAS + 2€

Tarta Sacher
Tarta San Marcos
Tarta de Nueces
Tarta de Limón y Merengue +2€
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 crujiente de crema

Tiramisú con Mascarpone Italiano
Tarta de Queso con Arándanos con Helado de F.Bosque
Lingote Caramelo, Chocolate y Brownie de Nueces
Carpaccio de Frutas de Temporada
Copa de la Casa de Fruta con Helado y Chocolate Caliente



Los Cabexudos

Los Cabexudos



Nuestra Bodega

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

Cavas y Champagnes

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

PERRIER JOUËT
BOLLINGER SPECIAL CUVEE
VEUVE CLICQUOT
MUMM Cordon Rouge

MUMM Rosé
VEUVE CLICQUOT Rosé
GOSSET Grand Reserve Rosé
LAURENT PERRIER Rosé

CONSULTAR CARTA DE CAVAS Y CHAMPAGNES

Blancos

VIÑAS DEL VERO Macabeo-Chardonnay Somontano +0 €
VIÑAS DEL VERO Gerwurztraminer Somontano +4 €
ENATE 234 Chardonnay Somontano +2 €
ENATE Chardonnay Fermentado Barrica Somontano +7 €
BOTIJO BLANCO Garncaha Blanca Valdejalón +2€

LAGAR DE CERVERA Albariño Rias Baixas +4 €
MARTIN CODAX Albariño Rias Baixas +4 €
LOURO Godello y Treixadura Valdeorras +9 €
ULTREIA Godello Bierzo +8 €

PROTOS Verdejo Rueda +3 €
LIMOUSIN MARQUES DE RISCAL Verdejo Rueda +6 €
OSSIAN FB Ecológico Castilla y León +20 €

CHABLIS 1er Cru, Borgogne Francia +25 €
DR LOOSEN DRY Riesling, Mosel, Alemania +7 €
CLOUDY BAY Sauv.Blanc, Nueva Zelanda +25 €

Tintos Aragón

VIÑAS DEL VERO Somontano +0 €
ENATE Cab.-Sauv.-Merlot Somontano +2 €
BLECUA *consultar

FRONTONIO TELESCÓPICO Garnacha Valdejalón +4 €
FRONTONIO SUPERSÓNICO Garnacha Valdejalón +7 €

MANDA HUEVOS Calatayud +8 €

LA APARECIDA Campo de Borja +5 €
3 Picos Borsao Campo de Borja +6 €
Fagus Campo de Borja +8 €
ALTO MONCAYO Campo de Borja +18 €

ALDEYA GARNACHA, Finca Aylés +0 €
8.0.1. Selección Especial Cariñena +3 €
3 DE 3000 Pago Aylés +9 €

Tintos

VIÑA REAL Crianza Rioja +2 €
VIÑA POMAL Crianza Rioja +2 €
VIÑA ALBERDI Rioja +5 €
MARQUÉS DE RISCAL Reserva Rioja +7 €
106 BARRICAS V.POMAL Rioja +8 €
VIÑA ARDANZA Reserva Rioja +15 €
VIÑA TONDONIA Reserva Rioja +16 €

PÉTALOS DEL BIERZO Bierzo +8 €

LALAMA Ribeira Sacra +8 €

CLOS DOFI Priorato +50 €

PROTOS Roble Ribera del Duero +4 €
PROTOS 27 R. Duero +12 €
PAGO CARRAOVEJAS Crianza R. Duero +22 €
ALIÓN R. Duero +55 €
VEGA SICILIA Valbuena 5º Año R. Duero +100 €
VALDUERO "6 años" +21 €



Los Cabexudos

Los Cabexudos



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

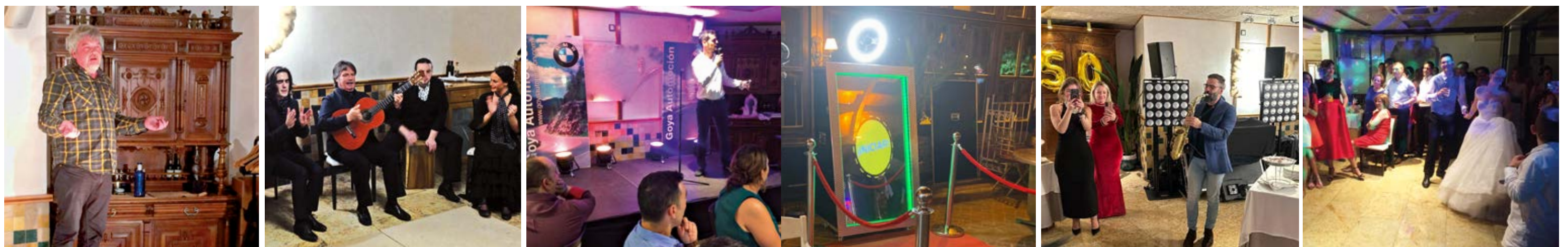
- MONTAJE DE CEREMONIAS CON DECORACIÓN FLORAL, MOBILIARIO Y MICROFONÍA
- MAESTRO DE CEREMONIAS
- SERVICIO DE AUTOBUSES, LIMUSINAS Y COCHES ANTIGUOS
- REPORTAJE FOTOGRÁFICO, VIDEO...
- PHOTOCALL
- FOTOMATÓN, TIRA DE FOTOS PARA INVITADOS Y ALBUM CON DEDICATORIAS Y VIDEOMENSAJE



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.
- 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 INCLUIDO (10%)



Los Cabexudos

Los Cabexudos



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

TERRAZA / HASTA 8 SALONES PRIVADOS DE 4 A 150 COMENSALES



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 más 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, evolucionen gastronómicamente de forma diferenciada según la demanda de sus clientes y amigos, y también, cómo no, por la mano de sus cocineros y chefs, aunque siempre siguiendo la misma filosofía, basada en buscar la mayor satisfacción de los clientes, con los mejores productos del mercado.



TERRAZA EN MARCO HISTÓRICO / SALONES PRIVADOS DE 15 A 50 COMENSALES



Los Cabezudos



Tragantua

Plaza Santa Marta. 50001 Zaragoza.

TELÉFONO: 976 29 91 74

tragantua@grupoloscabezudos.es

Celebraciones y Eventos

TELÉFONO: 652 954 923

info@grupoloscabezudos.es

**P** **PARKING LOS CABEZUDOS**



INFORMACIÓN Y RESERVAS: 652 95 49 23

info@grupoloscabezudos.es

www.grupoloscabezudos.es