



# *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<sup>1</sup>
- 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\*

<sup>1</sup> 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 GALLEGOS,  
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

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

### Bodega

LAGAR DE CERVERA, ALBARÍN, 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 Cabezudos*



*Los Cabezudos*

## 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 GALLEGOS A LA MARINERA  
CON ALMEJAS Y GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE LECHAL  
CON PATATITAS

127€  
+10% IVA

### Menú boda 2

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

GAMBAS BLANCAS 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 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

### 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

### Menú boda 6

COCKTAIL DE BIENVENIDA:  
9 APERITIVOS

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA  
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA  
LANGOSTINOS DE VINAROZ

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

115€  
+10% IVA

### Menú boda 8

COCKTAIL DE BIENVENIDA:  
9 APERITIVOS

COCOCHAS DE BACALAO CON ROMESCU

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

99€  
+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 BLANCS  
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS Y CERVEZAS AMBAR  
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

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





*Los Cabezudos*

# Celebraciones

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 maître.  
• 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*

## CELEBRACIONES

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

### Menú A

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

### 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 ALBARÍN +2€ / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2€  
VIÑA ALBERDI, RIOJA +3€ / M.RISCAL RESERVA RIOJA +3€ / CAVA ROSÉ +6€



*Los Cabezudos*

## CELEBRACIONES

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

### 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

### 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

### 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 ALBARÍN +4€  
ENATE CAB. SAUV. MERLOT SOMONTANO +2€ / VIÑA POMAL CRIANZA RIOJA +2€ / CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS +5€

*Los Cabezudos*

### 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

## Menús con 2º plato a elegir

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

### Menú 1

- APERITIVO DE BOGAVANTE  
SURTIDO MARISCOS COCIDOS:  
PERCEBES GALLEGOS  
CAMARONES GALLEGOS,  
BUEY DE MAR GALLEGOS  
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 GALLEGOS 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 GALLEGOS EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS  
ASADO DE COSTILLAR DE LECHAL CON PATATITAS  
RABO DE TORO CON SETAS SILVESTRES

91€

### 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 ALBARÍN +2€ / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2€  
VIÑA ALBERDI, RIOJA +3€ / M.RISCAL RESERVA RIOJA +3€ / CAVA ROSÉ +6€



*Los Cabezudos*

## 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 GALLEGOS CON PATATITAS Y PIMENTÓN  
ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN  
ENTRECOT DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

75€  
+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 GALLEGAS  
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

### 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 ALBARÍN +4€  
ENATE CAB. SAUV. MERLOT SOMONTANO +2€ / VIÑA POMAL CRIANZA RIOJA +2€ / CAVA PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS +5€ / CAVA ROSÉ +6€

*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

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

BOTJO 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 Cabezudos*

# 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.

## Recetas 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€  
Croquetas +3€  
Croqueta "5J" +4,5€

*Los Cabezudos*



# Nuestra Carta

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

## Aperitivos Fríos

Ostra Gillardeau nº1 +4 €  
Almeja Fina de Carril + 6 €  
Gilda con Anchoa en Salmuera +2 €  
Anchoa en Salmuera del Cantábrico +1,5 €  
Sashimi de Gamba Blanca de Huelva +1 €  
Bombón de Salmón de Noruega con Queso  
Bombón de Salmón relleno de Marisco  
Taco de Atún Rojo Salvaje +1€  
Tartar de Atún Rojo Salvaje +1€  
Vasito de Atún Rojo con Aguacate +4 €  
Vasito de Salmón de Noruega +4 €

Boquerón sobre Tomatitos Concasse +1 €  
Ventresca de Bonito con Cebolla de Fuentes +2 €  
Aperitivo de Gazpacho  
Jamón de Jabugo 100% Ibérico "5J" +5 €  
Caña de Lomo "5J" +3 €  
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



*Los Cabezudos*



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 +1€  
Navajas Gallegas  
Tapita de Pulpo a la Gallega con Patatas  
"Pilara" Croqueta Casera de Jabugo +1,5 €  
Croquetitas Caseras (Jabugo, Chipirones...)  
Gambas Gabardina +1€  
Huevo Frito Trufado +1 €

Paella de Marisco +3 €  
Fideuá de Pescado y Marisco +3 €  
Arroz de Bogavante o Gamba Roja +5 €  
Cococha de Bacalao Rebozadas +1 €  
Taco de Rape con Romesco +2 €  
Tostada de Foie de Pato a la plancha +7 €  
Colmenilla con Salsa de Trufa Negra +1 €  
Longaniza de Graus con Pimiento Verde  
Morcilla de Aragón con Pimiento del Piquillo  
Dados de Solomillo de "Goya" de Tolosa Salteados +5 €



*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 "5J"  
Caña de Lomo "5J"  
Mi-Cuit de Foie con Confitura  
Ventresca Bonito, Cebolla y Piquillos Artesanos

Tomate Rosa con A.O.V.E Picual 1º Día 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 Romesco  
Pulpo a la Gallega  
Brazo de Pulpo  
Quesos Internacionales con Miel Acacia y Trufa

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

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

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



## Mariscos



*Los Cabezudos*



*Los Cabezudos*

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 VINAZOZ NOS ABASTECEN CON SUS TRANSPORTES CON VIVEROS.



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

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



*Los Cabezudos*



*Los Cabezudos*



# Nuestra Carta

## Sorbetes

Sorbite de Maracuyá  
Sorbite de Manzana Verde  
Sorbite de Limón al Cava  
Sorbite de Limón al Vodka  
Sorbite de Mandarina al Cava  
Sorbite de Mandarina al Vodka Negro  
Sorbite 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





# 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 Garnacha 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 DOFÍ 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 Cabezudos*

*Los Cabezudos*



## 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 VIDEO MENSAJE



## 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*



# 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



# 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*

*Los Cabezudos*



# Notas



# Contacto

## Los Cabezudos

C/Antonio Agustín 12-14. 50002 Zaragoza.

TELÉFONO: 976 39 27 32

info@grupoloscabezudos.es

## Tragantua

Plaza Santa Marta. 50001 Zaragoza.

TELÉFONO: 976 29 91 74

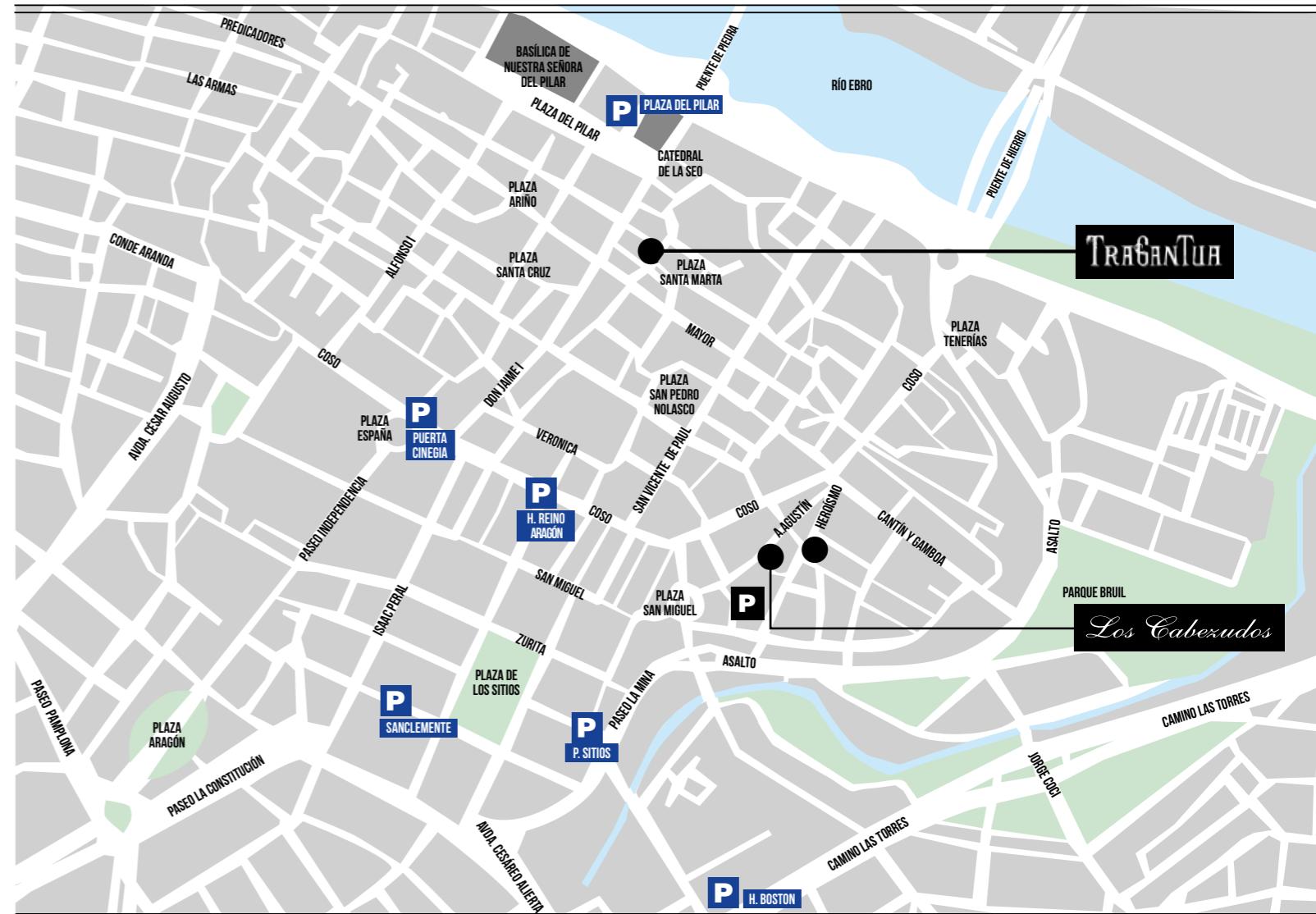
tragantua@grupoloscabezudos.es

## 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



INFORMACIÓN Y RESERVAS: 652 95 49 23

[info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es)

[www.grupoloscabezudos.es](http://www.grupoloscabezudos.es)