



Los Caberudos

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

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
- Coctel en terraza
- Seating plan
- Música ambiental durante el evento
- Condiciones especiales para barra libre*, Disco móvil y Dj's.
- 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
- Invitación menú degustación en el primer aniversario de boda*

¹ Hasta 80 comensales: 2 personas. Desde 80 comensales: 6 personas.

* Desde 80 comensales

OTROS SERVICIOS: Al final del catálogo.

Días especiales (Nochevieja): mínimo 120€/persona, mínimo 80 personas y suplemento del 35%

BODAS / Nuestros menús

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

Menú 0

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

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

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

ASADO DE PALETILLA DE CABRITO AL HORNO CON PATATAS

220 €
+10% IVA

Menú 1

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

SURTIDO MARISCOS COCIDOS:
CAMARONES DE GALICIA
PERCEBE DE COSTA DA MORTE
BUEY DE MAR GALLEGO,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
LANGOSTINOS DE VINARAZ O DE SANLÚCAR,
CIGALA TRONCO DE HUELVA,
CAÑAILLAS DE HUELVA

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

211 €

Menú 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS
(INCL. JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO, DE JABUGO "5 JOTAS")

COCOCHAS DE MERLUZA
EN SALSA VERDE CON ALMEJAS

ASADO DE PALETILLA DE LECHAL CON PATATITAS

135 €
+10% IVA

Menú 2

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

LENGUADO DE RÍA AL ORIO

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

140 €
+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 +4 € / MARQUÉS DE RISCAL RESERVA RIOJA +2 / CHAMPAGNE: MUMM +10€ / PERRIER JOUET +11€



Los Cabezudos

BODAS / Nuestros menús

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

Menú 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA 9 APERITIVOS

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA
CON PIQUILLOS ARTESANOS

131 €
+10% IVA

Menú 5

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

RAPE GALLEGO A LA MARINERA
CON ALMEJAS Y GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE LECHAL CON PATATITAS

120 €
+10% IVA

Menú 8

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE
CON ALMEJAS Y GAMBAS

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

104 €
+10% IVA

Menú 9

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO
CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

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

98 €
+10% IVA

Menú 6

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

LUBINA DEL CANTÁBRICO

SECRETO 100% IBÉRICO "5 JOTAS"
CON PIQUILLOS ARTESANOS

111 €
+10% IVA

Menú 7

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

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

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

107 €
+10% IVA

Menú 10

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

COCOCHAS DE BACALAO CON ROMESCU

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

92 €
+10% IVA

Menú 11

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE
CON SALSA DE TRUFA NEGRA DE SARRIÓN

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

89 €
+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€ / LEIRAS ALBARIÑO +1€ / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2€
LA MIRANDA DE SECASTILLA +1€ / FRONTONIO SUPERSONICO +3€ / ALBERDI, RIOJA +2€



Los Cabexudos

Los Cabexudos

BODAS / Nuestros menús

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

Menú 8

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE
CON ALMEJAS Y GAMBAS

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

104 €
+10% IVA

Menú 9

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO
CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

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

98 €
+10% IVA

Menú 10

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

COCOCHAS DE BACALAO CON ROMESCU

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

92 €
+10% IVA

Menú 11

COCKTAIL DE BIENVENIDA:
9 APERITIVOS

COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE
CON SALSA DE TRUFA NEGRA DE SARRIÓN

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

89 €
+10% IVA

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

Bodega

VIÑAS DEL VERO MACABEO-CHARDONNAY SOMONTANO
ALDEYA GARNACHA, FINCA 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 POMAL CRIANZA +2€ / VIÑA REAL CRIANZA RIOJA +2€ / BERONIA CRIANZA RIOJA +2€



Celebraciones *Los Cabezudos*

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 (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.

TRAGANTUA. 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.

SERVICIOS EXTRA:

- Salón Privado con maitre.
- Confección de menú personalizado.
- Seating Plan.
- Equipo de audio BOSE y video UHD 4K para proyección.
- Plaza de Parking gratuito en el restaurante.
- Minutas personalizadas con menú seleccionado.
- Decoración floral.
- Copa de cava para brindis.
- Libro de firmas
- Figura de celebración (sólo en pack comunión).
- Tarta ficticia o tarta personalizada (sólo en pack comunión).

PACK OBLIGATORIO EN SERVICIOS DE COMUNIÓN: 12 € /adulto

- Espectáculo de magia con el gran Mago Mario Cobretti 350€

INVITADOS 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 GALLEGO,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
LANGOSTINOS DE VINAROS 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

165€
+10% IVA

Menú C

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

RAPE GALLEGO EN SALSAS VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS

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

114€
+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

PROTOS VERDEJO +1€ / LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO +1€ / VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER SOMONTANO +2€
LA MIRANDA DE SECASTILLA +1€ / VIÑA ALBERDI, RIOJA +2 / M.RISCAL RESERVA RIOJA +3€ / CAVA ROSÉ +5€



Los Cabexudos

CELEBRACIONES

JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO "5 JOTAS" (+8 € 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 SALSAS DE TRUFA NEGRA

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS

RABO DE TORO CON SETAS SILVESTRES

88€
+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 SALSAS VERDE Y GAMBAS

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

72€
+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€ / 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 Cabexudos

Menú B

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

LENGUADO DE RÍA AL ORIO

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

134€
+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 SALSAS DE TRUFA NEGRA

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

ASADO DE COSTILLAR DE LECHAL CON PATATITAS

99€
+10% IVA

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 SALSAS VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS

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

80€
+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 SALSAS DE TRUFA

66€
+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 GALLEGO
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA,
LANGOSTINOS DE VINARÓZ 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

138€
+10% IVA

Menú 3

APERITIVO DE CALDO CASERO
TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE Y AGUACATE
HUEVO TRUFADO
LANGOSTINOS DE VINARÓZ 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
SECRETO IBÉRICO "5 JOTAS" CON PIQUILLOS ARTESANOS

86€
+10% IVA

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

Bodega

ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO
AZPILICUETA, 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 SECASILLA +1€ / VIÑA ALBERDI, RIOJA +1 / MARQUÉS RISCAL RESERVA RIOJA +3€ / CAVA ROSÉ +5€



Los Cabexudos

Menús con 2º plato a elegir

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

Menú 5

APERITIVO DE CALDO CASERO
TACO DE ATÚN ROJO SALVAJE
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MARY 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

70€
+10% IVA

Menú 7

APERITIVO DE BOGAVANTE
TACO DE SALMÓN DE NORUEGA
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MARY TIERRA)
TOMATE ROSA CON BURRATINA FRESCA ITALIANA
ZAMBURIÑAS GALLEGAS
PULPO A LA GALLEGA
COCOCHAS BACALAO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GAMBAS
RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
COSTILLAS DE LECHAL CON PATATAS FRITAS
CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

50€
+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€ / 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€ / CAVA ROSÉ +5€

Menú 6

APERITIVO DE GAZPACHO
BOMBÓN DE JABUGO Y FOIE
CROQUETITAS CASERAS (2 SABORES: MARY 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 COSTILLAR DE TERNASCO I.G.P. CON PATATITAS
ENTRECOT DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

62€
+10% IVA

Menú 8

APERITIVO DE CARABINERO
FUSIÓN DE MARISCO
CROQUETAS CASERAS DE JABUGO
TOMATE ROSA CON CEBOLLA DE FUENTES
CHIPIRONES DEL CANTÁBRICO CON ROMESCU
CARPACCIO DE VACA "GOYA" CON A.O.V.E.
COCOTXAS BACALAO A LA ANDALUZA CON ROMESCU
CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

45€
+10% IVA

Los Cabexudos



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 15 G.
OSTRA GILLARDEAU Nº1
JAMÓN DE JABUGO "5 JOTAS"
5 APERITIVOS FRÍOS
5 APERITIVOS CALIENTES

110€
+10% IVA

Cocktail 2

JAMÓN DE JABUGO "5 JOTAS"
7 APERITIVOS FRÍOS
7 APERITIVOS CALIENTES

68€
+10% IVA

Cocktail 3

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

56€
+10% IVA

Cocktail 4

5 APERITIVOS FRÍOS
4 APERITIVOS CALIENTES

45€
+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€ / 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€



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 6€

DEGUSTACIÓN VINOS ARAGONESES DESDE 5€

MESA DE QUESOS INTERNACIONALES DESDE 5€

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

36€
+10% IVA

44€
+10% IVA con servicios de comunión
65€
+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 Meriendás

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.

Los Cabexudos



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 +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 +1€
- 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" +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



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 Romesco +3 €
- "Pilara" Croqueta Casera de Jabugo +1 €
- Croquetitas Caseras (Jabugo, Chipirones...)
- Gambas Gabardina +1€
- Buñuelitos de Bacalao con Romesco +1 €
- Huevo Frito Trufado +1 €
- Paella de Marisco +3 €
- Fideuá de Pescado y Marisco +3 €
- Arroz de Bogavante o Gamba Roja +4 €
- Cococha de Bacalao Rebozadas +1 €
- Taco de Rape con Romescu +2 €
- Tostada de Foie de Pato a la plancha +5 €
- 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 €





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 "5 Jotas" | Chipirones del Cantábrico con Romescu |
| Caña de Lomo "5 Jotas" | 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 |
| Cañailas de Huelva | Langosta Nacional |
| Berberechos Gallegos | Buey de Mar Gallego |
| Mejillones Gallegos | Centolla Gallega |
| Navajas Gallegas | Cigalas Tronco de Huelva |
| Zamburiñas de Galicia | |

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 VINARAZ 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
 Lengado 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 Milanesea 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 "5 Jotas" con Piquillos Artesanos
 Carrillera Ibérica "5 jotas"



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

+6 €

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 Italiano

- 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 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 6 €
PRIMA VIDES CODORNIU Blanc de Blancs 4 €
JUVÉ Y CAMPS Reserva de la Familia 5 €
RECAREDO Terrers 7 €
GRAMONA IMPERIAL 6€
ARS COLLECTA PINOT NOIR ROSÉ 5 €

PERRIER JOUËT 11€
BOLLINGER SPECIAL CUVEE 13 €
VEUVE CLICQUOT 12 €
MUMM Cordon Rouge 9€

MUMM Rosé 11 €
VEUVE CLICQUOT Rosé 15 €
GOSSET Grand Reserve Rosé 13 €
LAURENT PERRIER Rosé 16 €

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 Garnacha 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 +6 €

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 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, Finca 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 +2 €
VIÑA ALBERDI Rioja +4 €
MARQUÉS DE RISCAL Reserva Rioja +6 €
106 BARRICAS V.POMAL Rioja +8 €
VIÑA ARDANZA Reserva Rioja +12 €
VIÑA TONDONIA Reserva Rioja +15 €
904 Gran Reserva Rioja +30 €

PÉTALOS DEL BIERZO Bierzo +7 €
MAURO Castilla y León +19 €

PROTOS Roble Ribera del Duero +4 €
PROTOS 27 R. Duero +11 €
PAGO CARRAOVEJAS Crianza R. Duero +18 €
ALIÓN R. Duero +34 €
VEGA SICILIA Valbuena 5º Año R. Duero +70 €



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.
- 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 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

Disposición y capacidades de los salones

SALONES	DISTRIBUCIONES													
	BODEGA	FORANO	BOTICARIO 1	BOTICARIO 2	BOTICARIO 1 + 2	SALA CATA	FORANA	PILARA	TORERO	FORANA + PILARA	PILARA + TORERO	FORANA + PILARA + TORERO	FORANA + PILARA + TORERO + BOTICARIO 1 y 2	TODOS
REUNIÓN	-	-	-	10	16	16	27	21	-	28+21	-	-	-	-
CIRCULAR	-	7	10	10	20 (2x10)	-	-	-	56	60	88	120	140	150
IMPERIAL	4	-	-	-	16	16	28	21	-	28+21	-	-	-	-
FORMACIÓN	-	-	-	-	30	-	60	55	75	-	130	-	-	-
COCKTAIL	-	-	-	20	30	25	40	30	75	100	120	175	200	240

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-antigo 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.



Los Cabezudos

Los Cabezudos

Disposición y capacidades de los salones

SALONES	DISTRIBUCIONES				
	SALÓN 1	SALÓN 2	SALÓN 1+2	TERRAZA	RESTAURANTE BARRA
REUNIÓN 	18	28	54	-	-
IMPERIAL/CIRCULAR 	18	28	54	24	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



LOS CABEZUDOS
RESTAURANTES
ZARAGOZA

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 652 95 49 23

info@grupoloscabezudos.es

www.grupoloscabezudos.es