



# RCNS EVENTOS 2026

Eventos diseñados al detalle, donde celebrar es formar parte de una tradición, con gastronomía cuidada, servicio profesional y un entorno que marca la diferencia



# Elabora un cóctel a tú gusto

42€ comensal (5 salados + 1 dulce)

47€ comensal (6 salados + 2 dulces)

55€ comensal (8 salados + 2 dulces)

60€ comensal (10 salados + 2 dulces)

Incluye agua, refresco, cerveza y vinos con D.O. desde el inicio del evento hasta el servicio del postre

## APERITIVOS FRÍOS

- Empanada tradicional gallega (atún o carne)
- Vasito de ensaladilla
- Tortilla española
- Cucharita de salpicón
- Tabla de quesos
- Tabla de embutidos ibéricos
- Piruleta de rulo de cabra y cecina
- Canapés variados de ahumados (bacalao, palometa y atún)
- Napolitana de chistorra navarra
- Coca de langostino con panceta
- Vasito de crema de San Simón con anchoa

## APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas caseras
- Langostinos crujientes con alioli de sriracha
- Tosta de pulpo con queso Arzúa-Ulloa
- Piruleta crujiente de gallo celta con mayonesa de mostaza picante
- Tosta de rulo de cabra con pimiento confitado
- Tartaleta de huevo de codorniz con pan de maíz y chistorra
- Gyozas al vapor con salsa de soja y sésamo
- Mini burger de rubia gallega con queso
- Arroz de marisco
- Arroz de ibérico con queso tetilla

## DULCES

- Brownie
- Vasitos dulces de queso
- Piedras de chocolate con frutos secos
- Variado de pastelitos
- Cañitas rellenas
- Brocheta de frutas
- Banoffee

## APERITIVOS ESPECIALES (SUPLEMENTO)

- Navajas en tempura con mayonesa de lima y coco +4 €
- Pulpo á feira +8 €
- Volandeiras de la ría gratinadas al horno +4 €
- Crujiente de pulpo con mayonesa de soja +4 €
- Empanada de zamburiñas +2 €
- Empanada de berberechos +4 €
- Cuch. cococha de merluza en salsa verde +2 €

## NUESTRAS PROPUESTAS

### CÓCTEL CLÁSICO

5 salados + 1 dulce

- Empanada tradicional gallega
- Croqueta casera
- Tortilla española
- Langostinos crujientes con alioli de sriracha
- Mini burger de rubia gallega con queso

Dulce

- Brownie o cañita rellena

42 € / persona

### CÓCTEL RCNS SELECCIÓN

6 salados + 2 dulces

Salados

- Empanada tradicional gallega
- Piruleta de rulo de cabra y cecina
- Tosta de pulpo con queso Arzúa-Ulloa
- Langostinos crujientes con alioli de sriracha
- Gyozas al vapor con salsa de soja y sésamo
- Mini burger de rubia gallega con queso

Dulces

- Vasito dulce de queso
- Variado de pastelitos

47 € / persona

### CÓCTEL RCNS PREMIUM

- Empanada tradicional gallega
- Tabla de quesos y embutidos ibéricos
- Piruleta de rulo de cabra y cecina
- Coca de langostino con panceta
- Tosta de pulpo con queso Arzúa-Ulloa
- Langostinos crujientes con alioli de sriracha
- Arroz de marisco
- Mini burger de rubia gallega con queso

Dulces

- Banoffee
- Cañitas rellenas

60 € / persona

### CÓCTEL RCNS GRAN RESERVA

- Empanada tradicional gallega
- Tabla de quesos y embutidos ibéricos
- Piruleta de rulo de cabra y cecina
- Coca de langostino con panceta
- Tosta de pulpo con queso Arzúa-Ulloa
- Langostinos crujientes con alioli de sriracha
- Mini burger de rubia gallega con queso
- Arroz de marisco

Aperitivos especiales (incluidos)

- Pulpo á feira
- Volandeiras de la ría gratinadas al horno

Dulces

- Banoffee
- Cañitas rellenas

67 € / persona



# Opciones de menús

Menús personalizados para cada evento, con pescados y mariscos frescos, del mar a la mesa.

## **MENÚ 1**

### **Entrantes**

Empanada tradicional  
Croquetas caseras  
Tortilla  
Langostinos crujientes

### **Principal a elegir (1 opción)**

Costilla de ternera gallega asada a baja temperatura con patatas baby a las finas hierbas  
Variado de carnes (cerdo, ternera, pollo y chorizo) con patatas y ensalada  
Merluza asada sobre cama de espinacas y setas con vinagreta de almendras

### **Postre**

Mousse de piña, fresa o mango

37 € / persona

## **MENÚ 3**

### **Entrantes**

Jamón ibérico de cebo (corte a cuchillo) con pan con tomate  
Croquetas caseras  
Empanada tradicional  
Pulpo á feira

### **Primer plato**

Lenguado a la plancha con patatas al vapor y grelos salteados

### **Segundo plato**

Solomillo de cerdo con compota de manzana y patatas risoladas

### **Postre**

Tarta de queso al horno con helado de frambuesa

57 € / persona

## **MENÚ 2**

### **Entrantes**

Tabla mixta de ibéricos y quesos  
Empanada tradicional  
Calamares fritos a la andaluza  
Volandeiras asadas con salsa bilbaína

### **Principal a elegir (1 opción)**

Croca de ternera rubia gallega a la plancha con reducción de Oporto y patatas  
Lenguado a la plancha con patatas al vapor y verduras salteadas

### **Postre**

Mousse de piña, fresa o mango

48 € / persona

## **MENÚ 4**

### **Entrantes**

Cola de gambas con panceta  
Cucharita de salpicón de mariscos  
Pulpo á feira

### **Primer plato**

Rodaballo al horno con pimientos asados y patata

### **Segundo plato**

Entrecot de ternera gallega a la plancha con patata puente y setas salteadas

### **Postre**

Tarta crumble de manzana con helado de vainilla

68 € / persona

**Incluyen agua, refresco, cerveza y vinos con D.O. desde el inicio del evento hasta el servicio del postre**

Los Menús de Evento RCNS han sido concebidos para ofrecer una experiencia gastronómica cuidada, equilibrando tradición, producto y servicio, en el marco exclusivo del Real Club Náutico de Sanxenxo.

Todas las propuestas se elaboran en nuestras propias cocinas y se sirven por un equipo profesional, garantizando calidad, coordinación y atención al detalle durante todo el evento.

Las bebidas están incluidas desde el inicio hasta el servicio del postre, junto con una selección de vinos acorde a cada menú.

Nuestros menús se adaptan a diferentes formatos de celebración y pueden personalizarse según las necesidades del evento, previa consulta.



# Observaciones:

## CONDICIONES GENERALES · EVENTOS RCNS 2026

Para el acceso al Club será necesario que los asistentes figuren en la lista de invitados facilitada por el organizador.

Pagos y formalización de la reserva:

La reserva se formaliza con los siguientes pagos:

**30 % para el cierre de la fecha**

**40 % quince días antes del evento**

**30 % restante hasta una semana después del evento**

**Aforo , canon de sala y a un consumo mínimo.**

Todos los eventos están sujetos a límites de aforo y a un canon de ocupación por sala, según el espacio seleccionado.

### Aforos generales:

Aforo mínimo: 12 personas

Aforo máximo: 320 personas

El canon de ocupación general será a partir de 6€ por persona, salvo en aquellos espacios con condiciones específicas.

### Duración del evento:

La duración estándar del evento es de 6 horas, en horario de mediodía o nocturno, previo acuerdo de la hora de inicio.

En caso de superar dicha duración, se aplicará un suplemento por persona y hora adicional, que incluirá sala y servicio.

Todos los eventos privados conllevan el sobre coste de personal extra necesario para la correcta prestación del servicio.

El consumo mínimo podrá variar en función del número de asistentes y del menú seleccionado.

### Condiciones para socios:

Los socios del Club disfrutarán de un descuento del 40% en el consumo mínimo de ocupación, a excepción de semana santa y del 1 Junio al 15 de Septiembre.

El precio de socio solo será aplicable cuando este sea el organizador del evento y asista al mismo, no siendo extensible a amigos o familiares.

Animación y equipos

Para actuaciones en directo, DJ u otro tipo de animación será necesaria la aprobación previa del Club.

Consultar disponibilidad de equipos de sonido y audiovisuales según las necesidades del evento.

## CONDICIONES POR ESPACIOS

### 2ª PLANTA · Restaurante

Aforo mínimo: 25 personas

Aforo máximo: 320 personas

Canon de sala: 10 € por persona

Consumo mínimo de ocupación: 7.000 €

No disponible para reservas entre el 1 de julio y el 1 de septiembre

### 2ª PLANTA · Recinto exterior piscina

Aforo máximo: 230 personas

Exclusivo para eventos en formato cóctel

Canon de sala: 10 € por persona

Acceso exclusivo al recinto a partir de las 21:30 h

Consumo mínimo de ocupación: 3.000 €

### 3ª PLANTA · El Camarote

Aforo mínimo: 12 personas

Canon de sala: 6 € por persona

Consumo mínimo de ocupación: 700 €

### 4ª PLANTA · The Pearl

Aforo mínimo: 25 personas

Aforo máximo: 65 personas en mesa o 90 en formato cóctel (sin contar terraza)

Canon de sala: 12 € por persona

Consumo mínimo de ocupación: 2.500 €