

# EVENTOS

by **OCULTO**

[eventos@oculto.es](mailto:eventos@oculto.es)

+34 611 751 741

# ÍNDICE

1.0'Culto // 2. Espacios // 3. Menús // 4. Personalización // 5. Graduaciones



# ¿QUÉ ES O'ULTO?



Un espacio gastronómico que va mucho más allá de lo que se ve a simple vista. Ubicado en la emblemática Calle Panaderas, en el corazón de A Coruña, O'Culto nace con un objetivo claro: **ofrecer experiencias únicas para todo tipo de eventos**, donde gastronomía, ambiente y servicio se combinan para crear momentos memorables.

En O'Culto “lo visible es solo el comienzo”. Aquí convergen diferentes cocinas, **múltiples espacios y formatos de celebración**: cenas sentadas, cócteles informales, bandejas de aperitivos y configuraciones personalizadas.

Cada rincón está **diseñado para adaptarse al estilo de tu evento**, ya sea una reunión corporativa, una presentación, una celebración privada o un encuentro social.

Cuidamos cada detalle para que tu evento sea un éxito: desde la flexibilidad de nuestras propuestas gastronómicas, hasta la posibilidad de elegir el ambiente perfecto para cada ocasión.

En O'Culto, no solo reservas un espacio: **construyes una experiencia a medida**.





# ESPACIOS

O'Culto pone a tu disposición cuatro espacios únicos, cada uno con su carácter propio, pensados para adaptarse a la perfección al tipo de evento que tienes en mente.

Desde la Cervecería, donde la música marca el ritmo perfecto para celebraciones, conciertos o eventos, hasta el ambiente urbano y acogedor de El Bronx, ideal para reuniones relajadas o cócteles íntimos.





# EL BRONX



Un rincón con carácter urbano, ideal para encuentros relajados e íntimos. Perfecto para grupos pequeños o medianos, con formato tipo coctel o sofá, y mucha personalidad.



# CE VE CE RIA



Ritmo y buena vibra en un entorno social donde la música cobra vida. Encaja para eventos con ambiente dinámico: desde conciertos íntimos hasta celebraciones animadas, pasando por eventos deportivos. Ideal para celebraciones desenfadadas.





# LA PLAZA

Espacio para respirar, reír y  
compartir. Ideal para encuentros  
corporativos o familiares:  
celebraciones o cenas con un  
toque más informal.





# RESTAURANTE

Elegancia y sabor convergen en el core de O'Culto. Diseñado para experiencias relajadas pero sofisticadas: cenas, cócteles y encuentros cuidadosamente diseñados para grupos de cualquier tamaño.





# MENÚS

En Oculto, cada evento es único; por eso, te ofrecemos diferentes alternativas para adaptarnos a lo que necesites. La versatilidad de nuestro espacio, hará de tu experiencia algo inolvidable.

Para celebraciones o eventos donde la comodidad es un “must”, nuestras cenas sentadas con libre configuración de menús.

Tú eliges la combinación perfecta de entrantes, principales y postres para diseñar una experiencia gastronómica adaptada a tu grupo y a la ocasión, ya sea una comida corporativa, una celebración especial o una cena íntima.

Si buscas algo más dinámico, contamos con dos opciones de cenas tipo cóctel, ideales para eventos donde los invitados se mueven, conversan y disfrutan de un ambiente más distendido.

Estas propuestas incluyen una cuidada selección de bocados y tapas que permiten disfrutar de toda la esencia de O’Culto de forma más informal y social.

Para encuentros más flexibles o eventos de corta duración, ofrecemos bandejas de aperitivos que pueden configurarse a medida, eligiendo entre nuestras opciones frías y calientes.

Una alternativa perfecta para reuniones rápidas, afterworks o como complemento a otras actividades en nuestros espacios.

Para una experiencia más desenfadada, Da Terra ofrece sus opciones de “Picoteo”, ideales para acompañar un evento dinámico o una reunión social para grupos a partir de 20 personas.

Un formato más flexible e informal, manteniendo la calidad de siempre y fomentando un ambiente distendido y participativo.





# SENTADO

## ¿CUÁL ES TU COMBO?

Selecciona tus favoritos y monta tu menú personalizado.

Selecciona tu entrante

### ENTRANTES

- Ensalada de pato confitado, espárragos verdes y lascas de parmesano. (19€)
- Bolsita crocante rellena de marisco con crema de setas. (21€)
- Salpicón tradicional de rape y langostinos. (27€)
- Ensalada de gambones, salmón marinado y aliño cremoso de hierbas. (22€)

Añade tu plato principal

### PESCADOS

- Salmón asado, vinagreta de tomate y oliva negra. (24€)
- Lomo de bacalao al horno, sofrito tradicional con crema de patata y coliflor. (25€)

### CARNES

- Zancarrón de ternera glaseado con gratén de patata y piquillos. (22€)
- Carrilleras melosas al vio tinto con arroz cremoso de portobelos. (24€)
- Presa ibérica, su jugo al tomillo limón, patatas rusticas y vegetales. (27€)

Y tu postre

### POSTRES

- Nuestra tarta de queso cremosa. (4€)
- Milhoja caramelizada de crema con frutos rojos. (5€)
- Gianduja real de chocolate, avellanas y frutos rojos. (6€)

BEBIDA INCLUIDA (CERVEZA, VINO DE LA CASA, AGUA Y REFRESCO) / PRECIO FINAL EN FUNCIÓN DE LA COMBINACIÓN SELECCIONADA





# CÓCOTEL 1

- Tosta de pan tumaca con cecina gran reserva.
- Bocaditos de empanada gallega.
- Mini cornete de pollo al curry con ciruela negra.
- Cucharita de atún rojo en tataky con vinagreta de encurtidos.
- Tosta de sardina ahumada con crema de queso y confitura de tomate.
- Torreznos crujientes de Soria.

- Vasito de tarta de queso con frambuesa y crujiente de galleta.
- Daditos de bica artesana y brownie de chocolate.

- Cunca de Arroz Campero con Pollo y Vegetales.
- Langostino kataify con mayonesa de lima.
- Panini de lacón con queso de Arzúa, trufa y miel.

# 39€

BEBIDA INCLUIDA / PRECIOS CON IVA INCLUIDO





# CÓCOTEL 2

- Cucurucho de embutidos de bellota, bastones de fuet y queso manchego.
- Bocaditos de empanada gallega.
- Queso azul con nuez pecana caramelizada y uva tinta.
- Salmón agridulce con microbrotes ecológicos sobre cama de lima.
- Mini fajita de caballa ahumada con guacamole y cilantro.
- Brocheta de langostino al pesto.

- Gyoza de Langostino al vapor con Kimchee y Sésamo.
- Brioche de ternera mechada con crema de piquillos y cebolleta fresca.
- Croquetas de chipirones en su tinta.
- Brocheta de pollo de corral con pimientos y salsa de yogur a la menta .

- Vasito de tiramisú al licor café.
- Brocheta de piña infusionada en mojito.

## 42€

BEBIDA INCLUIDA / PRECIOS CON IVA INCLUIDO



# BANDEJAS

## SALADO

- Surtido de ibéricos (lomo, salchichón y chorizo) con pan de aldea.
- Láminas de queso Manchego e Idiazábal.
- Brocheta de queso Manchego con uva tinta.
- Bocaditos de empanada Gallega.
- Gilda Boketé: Oliva, anchoa, piparra y tomate seco.
- Brocheta de langostino al pesto.
- Minisandwich de pollo al curry.
- Pulguitas ibéricas.
- Wrap de pavo braseado con lechuga, queso y tomate.
- Daditos de tortilla de patata.

## DULCES

- Daditos de bica Gallega.
- Tarta de almendra artesana.
- Brownie de chocolate.

## ¿CUÁL ES TU COMBO?

Elige la opción que mejor te encaje:

- 6 variedades saladas + 1 dulce: 23€
- 7 variedades saladas + 1 dulce: 26€



# MENÚS

DA TERRA  
GASTRONOMÍA GALEGA

## OPCIÓN 1

- Tortilla de Betanzos.
- Empanada Gallega.
- Bowl Ensaladilla.
- Pimientos de Padrón.
- Brocheta de Raxo con Pimientos.
- Cunca de Fabes con Pulpo.

- Bica y Tarta de Alemendra.

22€

## OPCIÓN 2

- Tortilla de Betanzos.
- Empanada Gallega.
- Lascas de Lacón a la Gallega.
- Pimientos de Padrón.
- Brocheta de Raxo con Pimientos.
- Cunca de Fabes con Pulpo.
- Zamburiñas Plancha

- Bica y Tarta de Alemendra.

25€

## IMPORTANTE:

- IVA incluido.
- Bebida no incluida en el precio.
- Mínimo para 20pax.



# MENÚS



## MENÚ NAVIDAD // COMIDA DE EMPRESA // CENAS

- Arroz caldoso o seco de marisco.
- Arroz de pluma ibérica con boletus y foie.
- Torreznos de Soria
- Croquetas de jamón ibérico con velo de tocino 5 jotás Romero Carvajal.
- Nuestra tostas de tomate aliñado y Ali Oli

- Torrijas con bola de helado
- Coulant de chocolate con helado de vainilla y pistacho.

45€

## IMPORTANTE:

- IVA incluido.
- 1 arroz a elegir
- 1 postre a elegir
- Bebida no incluida en el precio.
- Mínimo para 2 pax.



# A TU MANERA

## MENÚ SENTADO

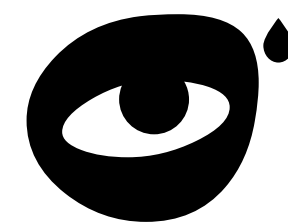
- Confecciona tu menú a tu manera y personalízalo como quieras entre todas las opciones que te ofrecemos.
- El precio final dependerá de la selección de productos.
- Bebida incluida en el precio

## CÓCTEL

- Te ofrecemos 2 opciones confeccionadas para que puedas elegir la que mejor te encaje.
- Bebida incluida en el precio final.

## BANDEJAS

- Selecciona 6 o 7 opciones de las 10 que te ofrecemos para configurar tus aperitivos a medida.
- Añade tu opción dulce favorita.
- Bebida no incluida en el precio final.



Tú eliges, nosotros nos encargamos del resto:

eventos@oculto.es    +34 611 751 741

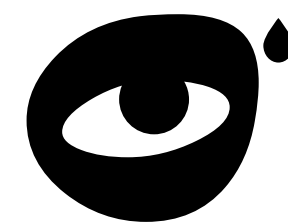
# A TU MANERA

## DATERRA

- Selecciona la opción que más te encaje.
- Enfocado a grupos de +20pax.
- Evento privado en mesas redondas.

## ARROCES DE MIGUELITO

- Hazlo a tu manera eligiendo tu arroz y tu postre favorito.
- Mínimo para 2 personas.
- Disfrútalo como menú navideño, comidas de empresas o cenas privadas.



Tú eliges, nosotros nos encargamos del resto:

eventos@oculto.es    +34 611 751 741



# GRADUACIONES

## MENÚ 1

- Apertivo en mesa: Surtido de Ibéricos, láminas de queso Manchego con nueces y uvas, bocaditos de empanada Gallega, brocheta de langostino al pesto, croquetas ilbéricas, brocheta de raxo con pimientos.
- Jarrete de ternera asado al estilo tradicional con patatillas asadas y pimientos del piquillo. (pinzando al repetir)
- Tarta de queso al horno.

30€  
/PERSONA

## MENÚ 2

- Vieiras al horno (2 unidades).
- Jarrete de ternera con gratén de patata.
- Milhoja de nata y crema.

32€  
/PERSONA

## MENÚ 3

- Bolsita crocante rellena de marisco.
- Carrilleras asadas al vino tinto con patatas asadas al tomillo.
- Cheesecake de galleta oreo.

34€  
/PERSONA

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN: PAN Y CAFÉ

# GRADUACIONES

## BEBIDA

VINO, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

- 12€/persona barra libre de vino, cerveza, refrescos y agua durante las 2 horas que dura el servicio.

BARRA LIBRE

- Posibilidad de barra libre tras la cena por 25€/persona y de 2 horas de duración.

## CONDICIONES GENERALES

- Los precios están calculados para un mínimo de 40 personas.
- En caso de ser un número inferior de comensales(nunca inferior a 20) estos precios se incrementarán en 5€/persona.
- Incluido todo el personal de servicio.



# EVENTOS

by **OCULTO**

[eventos@oculto.es](mailto:eventos@oculto.es)

+34 611 751 741