EVENTOS
GASTRONOMÍA
EXPERIENCIAS

EVENTOS

by OCULTO

ESPACIOS
QUE CONECTAN

eventos@oculto.es | +34 611 751 741



ÍNDICE

01 | O'Culto
NUESTRA ESENCIA

02 | Espacios
RINCONES CON CARÁCTER

03 | Gastronomía
MENÚS Y FORMATOS

04 | Propuestas
A TU MEDIDA

05 | Graduaciones
CELEBRACIONES EN GRUPO

06 | Bebidas y condiciones
TODO PARA UNA GRAN EXPERIENCIA





QUÉ ES





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
QUE
CONECTAN

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 cócteles íntimos.









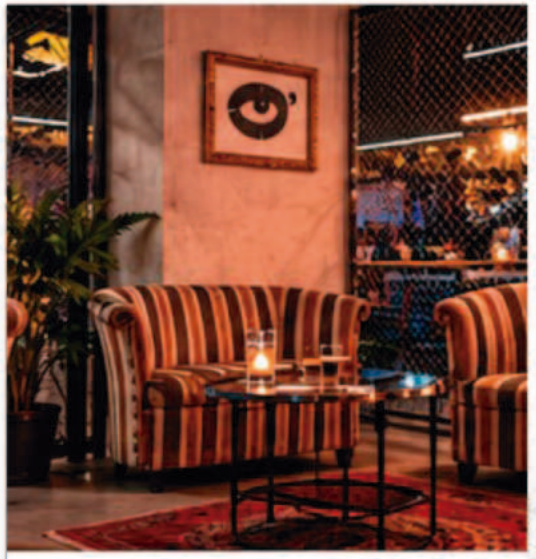
ESPACIOS
QUE
CONECTAN

O'CULTO
EVENTOS



EL BRONX





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

CERVECERÍA



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.





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.





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.

ESPACIOS QUE CONECTAN

TÚ ELIGES, NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DEL RESTO:

eventos@oculto.es +34 611 751 741



MENÚ SENTADO

HAZLO COMO QUIERAS!
Selecciona tus favoritos y monta tu menú personalizado.

ENTRANTES

01	Ensalada de salmón marinado, piña asada y vinagreta de eneldo	24€
02	Crema de setas, papada confitada y virutas de cecina de Angus	25€
03	Ravioli de marisco en caldo de legumbres y jamón ibérico	30€
04	Alcachofa confitada en crema de puerros trufada y virutas de guanchale	28€

CARNES

01	Lingote ibérico glaseado en teriyaki en su crema de cebolla asada	26€
02	Jarrete de ternera en salsa de vino aporto con su patata rusitida en mantequilla de hierbas	27€
03	Carrilleras melosas al vino tinto con cremoso de patata trufado	30€

MENÚ PERSONALIZABLE



PESCADOS

01		Lomo de bacalao gratinado en ajomiel con crema de piquillos confitada	25€
02		Merluza de pincho asada en salsa kaisarra	28€

POSTRES

01		Nuestra tarta cremosa de queso	6€
02		Goxua vasca	7€
03		Tiramisú deconstruido cremoso de café y espuma de mascarpone	8€

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

MENÚ PERSONALIZABLE



CÓCTEL 1

PROPUESTAS SALADAS

01	Tabla de quesos nacionales e internacionales con sus panes especiados
02	Bocaditos de empanada gallega
03	Cucurucho de aguacate y sardina ahumada
04	Dips de ensaladilla rusa y langostino
05	Tataky de atún rojo y huevo de codorniz
06	Lascas de torrezno crujiente de Soria
07	Croquetas de jamón ibérico
08	Tartaleta cremosa de carrilleras gratinadas
09	Degustación arroz meloso de presa ibérica y verduras de la huerta

POSTRE

Cucharita de tarta de queso cremosa y polvo de galleta lotus

Daditos de brownie con frambuesa

39€

*** IVA INCLUIDO**

BEBIDA INCLUIDA

BUENA COMIDA
GRANDES HISTORIAS





CÓCTEL 2

PROPUESTAS SALADAS

01	Tabla de quesos nacionales e internacionales con sus panes especiales
02	Focaccia de mortadela siciliana pesto y burrata
03	Mousse de foie minuet con mermelada de higos
04	Mini croquetas de chistorra de arbizu
05	Mini blines de salmón ahumado con mahonesa potenciada
06	Bikini de berenjena trufada
07	Brocheta de gambón panko
08	Gyoza de pollo con suquet de gamba
09	Falso risotto de hongos y guanchale

POSTRE

Cremoso de limón yuzu y galleta

Milhojas de nata y frambuesa

42€

*** IVA INCLUIDO**

BEBIDA INCLUIDA





BANDEJAS







SALADOS

- 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

Elige la opción que mejor te encaje:

6 variedades saladas + 1 dulce: 23€

7 variedades saladas + 1 dulce: 26€

BEBIDA NO INCLUIDA / PRECIOS CON IVA INCLUIDO / CONSULTA OTRAS OPCIONES

DA TERRA

GASTRONOMÍA GALEGA



TRADICIÓN GALLEGA EN BUENA COMPAÑÍA

Una propuesta pensada para compartir y disfrutar de los sabores de aquí. Productos de calidad, recetas tradicionales y todo el carácter de nuestra tierra, en un formato perfecto para reuniones, eventos y celebraciones.

OPCIÓN 1

22€ / PERSONA

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

OPCIÓN 2

25€ / PERSONA

- 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 Almendra.

IMPORTANTE:

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









BUENA COMIDA
GRANDES HISTORIAS

LOS ARROCES DE MIGUELITO

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 jotas Romero Carvajal.
- Nuestra tostas de tomate aliñado y Ali Oli
- Torrijas con bola de helado
- Coulant de chocolate con helado de vainilla y pistacho.

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

45€



GRADUACIONES

CELEBRA EL FINAL DE UNA ETAPA A TU MANERA

MENÚ 1

30€ /PERSONA

- Aperitivo en mesa: Surtido de Ibéricos, láminas de queso Manchego con nueces y uvas, bocaditos de empanada Gallega, brocheta de langostino al pesto, croquetas ibéricas, 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.



MENÚ 2

32€ /PERSONA

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



MENÚ 3

34€ /PERSONA

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



TODOS LOS MENÚS INCLUYEN: PAN Y CAFÉ

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@oculto.es | +34 611 751 741

EVENTOS
GASTRONOMÍA
EXPERIENCIAS

HACEMOS QUE CADA OCASIÓN SEA ÚNICA

OCULTO

