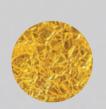


## Menú Gala Fin de Año 2017

Se ruega etiqueta para hombres y mujeres



**Horarios** 

Cóctel de Bienvenida: 21:00h Cena de Gala: 21:40h a 23:30h

Cotillón: 24:00h a 05:00h



Ctra Ribadesella-Canero, 6780 Campo de Golf de La Llorea. 33394, Gijón, Asturias (+34) 985 13 18 12 reservas.palaciodelallorea@ocahotels.es







## MENÚS DE FIN DE AÑO

## Cóctel de Bienvenida en La Capilla

Bombón de foie
Chupito de crema de nécoras
Croqueta de jamón ibérico
Crujiente de mousse de roca
Langostinos en tempura
Jamón ibérico con pan tumaca



Bombón de merluza relleno de marisco con su panaché de patata y verduritas

Taco de Lechazo con pastel de patata y ensaladita de germinados

Coulant de Chocolate con helado de mantecado y coulis de frutos rojos

Uvas de la suerte Café e infusiones Dulces Navideños Cotillón y Barra Libre Chocolate con churros

## Bodega

Vino Blanco Vionta Albariño, D.O. Rias Baixas Vino Tinto, Azpilicueta Reserva, D.O. Rioja Cava Freixenet Brut Barroco Reserva o sidra achampanada

120,00€ por persona / IVA incluido

Ctra Ribadesella-Canero, 6780
Campo de Golf de La Llorea.
33394, Gijón, Asturias
(+34) 985 13 18 12
reservas.palaciodelallorea@ocahotels.es





Combinado de Mar y Montaña (finger de pollo, croquetas, calamares y embutidos ibéricos) Escalopines de solomillo con patatas fritas Brownie de chocolate con helado de vainilla Uvas de la suerte Dulces navideños Cotillón

> Aguas y refrescos 35,00€ pax / IVA incluido



Ctra Ribadesella-Canero, 6780 Campo de Golf de La Llorea. 33394, Gijón, Asturias (+34) 985 13 18 12 reservas.palaciodelallorea@ocahotels.es



