



PALACIO DE LA LLOREA
Spa

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.palaciodelalloreaca@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

Cena de Gala

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.palaciodelalloreaa@ocahotels.es



Menú Infantil

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.palaciodelalloreaa@ocahotels.es

