



BODAS 2017

by



OCA PUERTA
DEL CAMINO



MENÚS DE BODA 2017

“SU BODA MÁS COMPLETA Y GASTRONÓMICA”

La dirección del Hotel Oca Puerta del Camino, les agradece el interés puesto por ustedes, en consultar nuestro establecimiento y servicios para la celebración de su Enlace.

Les presentamos los servicios y menús planteados para 2017 fruto de nuestra experiencia en la organización de Celebraciones Nupciales. Los menús propuestos nos permiten mostrarles los tipos de productos y elaboraciones que determinan el estilo de nuestra cocina a modo de ejemplo, a través de la cual esperamos poder diferenciarnos. Ya desde el aperitivo, encontramos nuestra oportunidad de deleitarles.

Todos nuestros menús se elaboran en función del precio planteado por el cliente mediante varias propuestas personalizadas y orientadas a su presupuesto y preferencias. Nuestro deseo es poder ofrecerle la mejor boda al mejor precio posible.

Ponemos a su disposición nuestra máxima flexibilidad y saber hacer, para aceptar cualquier idea o sugerencia que considere oportuna, estudiando cada detalle para que todo sea enteramente a su gusto.

A continuación, pasaremos a darles información genérica sobre el desarrollo del Banquete y sobre la oferta realizada por nuestro Chef Pablo Vila; no obstante en caso de cualquier duda o sugerencia, no duden en contactar con nosotros.

Oscar Fontán Cacabelos

Director Hotel Oca Puerta del Camino



¿QUÉ OS OFRECEMOS?

ANTES

- Degustación del menú
- Celebraciones de 100 personas o más, degustación para máximo 6 personas.
- Celebraciones de 50 a 100 personas, degustación para máximo 4 personas. Invitados a mayores en degustación, se abonará el 50% del P.V.P. Del menú contratado para la celebración.
- Celebraciones de menos de 50 personas, degustación para máximo 2 personas. Invitados a mayores en degustación, se abonará el 50% del P.V.P. del menú contratado para la celebración

EN VUESTRO DÍA ESPECIAL

- Aperitivo incluido
- Servicio de barra libre (2 horas, incluidas en todos los menús)
- Decoración floral personalizada
- Minutas personalizadas
- Noche de bodas en suite
- 5% Descuento para bodas celebradas de domingo a viernes y en los meses de octubre a abril

PARA VUESTROS INVITADOS

- Parking gratuito para los invitados y fácil accesibilidad
- Tarifas especiales en habitaciones para invitados al enlace

PARA RECORDAR ESE MOMENTO

- Invitación para la celebración del primer aniversario, con una cena degustación gastronómica, alojamiento y desayuno buffet.

MENÚS



APERITIVO TOURAL

FRÍOS

Tosta de pera confitada y foie
Bocado de pétalos de rosa, queso del Cebreiro
y mermelada de tomate
Blinis, crema agria y huevas de salmón
Tataki de atún con soja dulce

CALIENTES

Croquetas de ibéricos
Wonton de lacón y grelos con agridulce picante
Langostinos crujientes con mayonesa de piquillos
Calamares fritos con lima

MENÚ

Vieiras asadas y langostinos Kataifi
con gazpacho de calabaza y panceta crujiente

Merluza del pincho al vapor
Emulsión de chícharos, cebolla confitada y migas de brona

Sorbete de mango y mandarina

Solomillo ibérico
Hummus de berenjena y timbal de patata ahumada

Brownie de dos chocolates
Crema de vainilla y sorbete de mandarina

BODEGA

Aguas Minerales
Vino Blanco D. O. Rías Baixas Terra Mundi
Vino Tinto D. O. Ca. Rioja Cza Viña Paceta
Codorniu 1551. D. O. Cava
Café y Licores
Servicio de Barra Libre (2 horas)

93€

IVA 10% incluido

APERITIVO TOURAL

FRÍOS

Tosta de pera confitada y foie
Bocado de pétalos de rosa, queso del Cebreiro
y mermelada de tomate
Blinis, crema agria y huevas de salmón
Tataki de atún con soja dulce

CALIENTES

Croquetas de ibéricos
Wonton de lacón y grelos con agridulce picante
Langostinos crujientes con mayonesa de piquillos
Calamares fritos con lima

MENÚ

½ Bogavante azul en ensalada con tartar de su coral

Pico de gallo, berros y crema de tomate asado

Lubina al horno en su jugo

Puré de patata y berenjena asada

Sorbete de limón al cava con menta y vainilla

Entrecot de ternera gallega

Patata asada, pimientos de padrón y salsa del Cebreiro

Milhojas caramelizadas de crema y nata

con sorbete de mango

BODEGA

Aguas Minerales
Vino Blanco D. O. Rías Baixas Terra Mundi
Vino Tinto D. O. Ca. Rioja Cza Viña Paceta
Codorniu 1551. D. O. Cava
Café y Licores
Servicio de Barra Libre (2 horas)

115€

IVA 10% incluido

APERITIVO TOURAL

FRÍOS

Tosta de pera confitada y foie
Bocado de pétalos de rosa, queso del Cebreiro
y mermelada de tomate
Blinis, crema agria y huevas de salmón
Tataki de atún con soja dulce

CALIENTES

Croquetas de ibéricos
Wonton de lacón y grelos con agridulce picante
Langostinos crujientes con mayonesa de piquillos
Calamares fritos con lima

MENÚ

Bogavante azul en ensalada con mango, piña y brotes de acelga

Yogur griego con menta y virutas de chocolate

Rodaballo asado

Patata, calabacín y chirivía asada con crema de maíz dulce

Sorbete de mojito al Albariño

Solomillo de vaca con salsa Mencía

Estofado de quinoa y calabaza

Pan con chocolate y mirabeles

y helado de nata

BODEGA

Aguas Minerales

Vino Blanco D. O. Rías Baixas Terra Mundi

Vino Tinto D. O. Ca. Rioja Cza Viña Paceta

Codorniu 1551. D. O. Cava

Café y Licores

Servicio de Barra Libre (2 horas)

132€

IVA 10% incluido

APERITIVO TOURAL

FRÍOS

Tosta de pera confitada y foie
Bocado de pétalos de rosa, queso del Cebreiro
y mermelada de tomate
Blinis, crema agria y huevas de salmón
Tataki de atún con soja dulce

CALIENTES

Croquetas de ibéricos
Wonton de lacón y grelos con agridulce picante
Langostinos crujientes con mayonesa de piquillos
Calamares fritos con lima

MENÚ

Cigalas (300 gr)

Nécoras (200 gr)

Camarones (100 gr)

Merluza del pincho al horno

Pisto de verduras de temporada y patatitas crujientes

Sorbete de manzana verde a la sidra

Solomillo de vaca con salsa de trufa

Garbanzo Pedrosillano con boletus

Coulant de café y queso del Cebreiro

Toffe y helado de vainilla

BODEGA

Aguas Minerales

Vino Blanco D. O. Rías Baixas Terra Mundi

Vino Tinto D. O. Ca. Rioja Cza Viña Paceta

Codorniu 1551. D. O. Cava

Café y Licores

Servicio de Barra Libre (2 horas)

146€

IVA 10% incluido

APERITIVO TOURAL

FRÍOS

Tosta de pera confitada y foie
Bocado de pétalos de rosa, queso del Cebreiro
y mermelada de tomate
Blinis, crema agria y huevas de salmón
Tataki de atún con soja dulce

CALIENTES

Croquetas de ibéricos
Wonton de lacón y grelos con agridulce picante
Langostinos crujientes con mayonesa de piquillos
Calamares fritos con lima

MENÚ

Cigalas (300 gr)

Nécoras (200 gr)

Camarones (100 gr)

½ Bogavante azul en ensalada con tartar de su coral
Pico de gallo, berros y crema de tomate asado

Sorbete de piña, limón y albahaca

Solomillo de ternera gallega

Patata rota con cebolla confitada, panceta y jamón en salsa de trufa

Tartaleta de crema de limón y fruta fresca variada
y crema helada de pistacho

BODEGA

Aguas Minerales

Vino Blanco D. O. Rías Baixas Terra Mundi

Vino Tinto D. O. Ca. Rioja Cza Viña Paceta

Codorniu 1551. D. O. Cava

Café y Licores

Servicio de Barra Libre (2 horas)

158€

IVA 10% incluido

MENÚ

Langostinos panko, roll's de jamón y queso
Chipirones y croquetas

PLATO PRINCIPAL

Fingers de pollo
con patatas fritas y tomate provenzal
○

Solomillo de ternera a la plancha
con tomate y patatas asadas
○

Merluza empanada
con patatas fritas y ensalada

POSTRE

Tulipa de helados variados con salsa de chocolate caliente
Bolsa infantil

BODEGA

Aguas Minerales
Refrescos Varios

25€

IVA 10% incluido

A LA CARTA



APERITIVO TOURAL**FRÍOS**

Tosta de pera confitada y foie
Bocado de pétalos de rosa, queso del Cebreiro
y mermelada de tomate
Blinis, crema agria y huevas de salmón
Tataki de atún con soja dulce

CALIENTES

Croquetas de ibéricos
Wonton de lacón y grelos con agri dulce picante
Langostinos crujientes con mayonesa de piquillos
Calamares fritos con lima

14€

IVA 10% incluido

APERITIVO OBRADOIRO**FRÍOS**

Empanada de millo y zamburiñas
Maki sushi variado con soja dulce
Blinis, crema agria y huevas de salmón
Baguetina de paleta ibérica y tumaca

CALIENTES

Pulpo "Á feira" con cachelos
Croquetas caseras variadas
Langostinos crujientes con mayonesa de soja
Wonton de lacón y grelos con agri dulce picante

19€

IVA 10% incluido

APERITIVO BERENGUELA**FRÍOS**

Jamón ibérico de recebo
Mini pita de pollo de corral,
brotes tiernos y salsa de yogur
Blinis, crema agria y huevas de salmón
Empanada de berberechos
Maki sushi variado con soja dulce

CALIENTES

Croquetas de Marisco
Wonton de lacón y grelos
con agri dulce picante
Mini Bao de panceta
y encurtidos caseros
Calamares fritos con Lima

19€

IVA 10% incluido

PARA COMENZAR

Vieiras a la gallega o gratinadas al San Simón	13 €
Vieiras asadas, langostinos Kataifi con gazpacho de calabaza y panceta crujiente	15 €
Almejas a la marinera de plancton y langostinos	18 €
½ Bogavante azul en ensalada con tartar de su coral Pico de gallo, berros y crema de tomate asado	24 €
Bogavante azul en ensalada con mango, piña, brotes de acelga Yogur griego con menta y virutas de chocolate	39 €
Salpicón de bogavante, rape y langostinos	22 €
Cigalas (300 gr), nécoras (200 gr) y camarones (100 gr)	59 €
Cigalas (300 gr), nécoras (200 gr) y centolla gallega (350 gr. En temporada)	75 €
Cigalas (300 gr), nécoras (200 gr) y centolla francesa (350 gr)	55 €

DE LA MAR

Merluza del pincho al vapor Emulsión de chícharos, cebolla confitada y migas de brona	18 €
Merluza del pincho al horno Pisto de verduras de temporada y patatitas crujientes	18 €
Rape asado con arroz marinero de berberechos y langostinos	24 €
Lubina salvaje al horno con verduritas en escabeche ligero	30 €
Lubina al horno en su jugo Puré de patata y berenjena asada	24 €
Rodaballo salvaje asado con crema trufada de grelos y nabo encurtido	35 €
Rodaballo asado Patata, calabacín y chirivía asada con crema de maíz dulce	24 €

LOS SORBETES

Sorbete de Mango y Mandarina	3 €
Sorbete de Manzana verde a la Sidra	3 €
Sorbete de Limón al Cava con Menta y Vainilla	3 €
Sorbete de Mojito al Albariño	3 €
Sorbete de Piña, Limón y Albahaca	3 €

DE LA TIERRA

Solomillo Ibérico Hummus de berenjena y timbal de patata ahumada	15 €
Solomillo de Vaca con Salsa Mencía Estofado de quinoa y calabaza	22 €
Solomillo de Vaca con Salsa de Trufa Garbanzo pedrosillano con boletus	22 €
Entrecot de Ternera Gallega Patata asada, pimientos de Padrón y salsa de Cebreiro	22 €
Solomillo de Ternera Gallega Patata rota con cebolla confitada, panceta y jamón en salsa de trufa	28 €
Timbal de Cordero Desmigado Glaseado con su jugo, patatas al azafrán y pimientos asados	19 €

ALGO DULCE PARA TERMINAR

Milhojas caramelizadas de crema y nata con sorbete de mango	5 €
Pan con chocolate y mirabeles y helado de nata	5 €
Brownie de dos chocolates Crema de vainilla y sorbete de mandarina	5 €
Coulant de café y queso del Cebreiro Toffe y helado de vainilla	5 €
Tartaleta de crema de limón y fruta fresca variada y crema helada de pistacho	5 €

LA BODEGA



BLANCOS

Terra Mundi. 100% Albariño. D.O. Rías Baixas	4 €
Agnus Dei. 100% Albariño. D.O. Rías Baixas	4,50 €
Crego e Monaguillo. Treixadura y Godello (D.O. Monterrei)	5,50 €
Martín Codax. 100% Albariño (D.O. Rías Baixas)	6,50 €
Viña Meín. Godello, Loureira, Torrontés, Albariño y Lado (D.O. Ribeiro)	8,50 €
Casal de Armán. Treixadura, Godello y Albariño (D.O. Ribeiro)	9,50 €
Pazo Baión. 100% Albariño (D.O. Rías Baixas)	10 €
Terras Gauda. Albariño, Loureiro, Caiño (D.O. Rías Baixas)	10 €

TINTOS

Viña Paceta. 100% Tempranillo (D.O. Ca. Rioja)	4 €
Vía Romana. 100% Mencía (D.O. Ribeira Sacra)	5,50 €
Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo y Merenzao (D.O. Monterrei)	5,50 €
Viña Pomal Crianza. 100% Tempranillo (D.O. Ca. Rioja)	5,50 €
Vallobera Crianza. 100% Tempranillo (D.O. Ca. Rioja)	5,50 €
Ramón Bilbao Crianza. 100% Tempranillo (D.O. Ca. Rioja)	6 €
Ponte da Boga. 100% Mencía (D.O. Ribeira Sacra)	6,50 €
Protos Roble. 100% Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)	6,50 €
Herencia Remondo La Montesa. Garnacha, Tempranillo y Mazuelo (D.O. Ca. Rioja)	8 €
Azpilicueta Reserva. Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. Ca. Rioja)	8 €

CAVAS Y VINOS DE POSTRE

Codorniu 1551. <i>Macabeo, Xarel-lo y Parellada</i> (D.O. Cava)	3,50€
Anna de Codorniu. <i>Chardonnay, Parellada y Xarel-lo</i> (D.O. Cava)	4,50€
Enrique Mendoza Moscatel de La Marina. <i>100% Moscatel</i> (D.O. Alicante)	4,50€
Freixenet Brut Barroco. <i>Parellada, Macabeo, Xarel-lo</i> (D.O. Cava)	5€
Anna de Codorniu. <i>Blanc de Blancs. Chardonnay, Parellada y Xarel-lo</i> (D.O. Cava)	7€
Gran Codorniu Vintage Pinot noir. <i>Pinot Noir</i> (D.O. Cava)	7€
GH. Mumm Cordon Rouge. <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	13 €

BARRA LIBRE

2 horas por el total de Adultos	10€
3 horas por el total de Adultos	13€
4 horas por el total de Adultos	16€
5 horas por el total de Adultos	19€

INGREDIENTES EXTRA



PARA QUIENES QUERÉIS ALGÚN EXTRA

Jamón Ibérico de Recebo (Incluye Cortador)	6€
Jamón Ibérico de Bellota (Incluye Cortador)	8€
Estación de Quesos Gallegos (Arzúa-Ulloa, Tetilla y San Simón)	4,50€
Estación de Ibéricos (Caña de Lomo Ibérico, Salchichón Ibérico y Chorizo Ibérico)	4€
Estación de Embutidos Ibéricos y Jamón de Recebo (Caña de Lomo Ibérico, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico y Jamón de Recebo al Corte)	6€
Tentempié de Medianoche (Fresas, Gominolas, Nubes, Piruletas, Brioche de Jamón asado y Fajitas de Pollo)	5€
Barra de Cocktails en el Aperitivo (Mojitos y Zumo de Albahaca y Lima)	4,50€
Hora Extra Barra Libre	8€