




# BODAS 2018



PALACIO DE LA LLOREA



La dirección del Hotel OCA Palacio de la Llorea 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 2018. 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 de su agrado.

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

BERNARDO BLANCO  
Director

Hotel OCA PALACIO DE LA LLOREA & SPA  
\*\*\*\*

## PALACIO DE LA LLOREA

El Hotel Oca Palacio de la Llorea se encuentra situado a escasos 7 Km. de Gijón (Asturias), en el corazón del campo de golf de La Llorea y muy bien comunicado con la autovía del MarCantábrico.

Hotel Oca Palacio de la Llorea hace gala de un antiguo palacete reformado, combinando arquitectura tradicional y diseño de vanguardia, creando un **ambiente único** que se refleja en cada una de sus 62 habitaciones.







PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018





PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## ¿QUÉ OS OFRECEMOS?

### Antes

- Degustación del Menú gratuita:
- Para 6 personas en bodas de más de 100 comensales.
- Para 4 personas en bodas de 80 a 100 comensales.
- Disponibilidad de menús para personas celiacas, vegetarianas, veganas, etc.
- Descuento del 5% en bodas celebradas viernes o domingos.

### En vuestro día especial

- Decoración floral a cargo de nuestra floristería (a elegir por los novios entre varias opciones).
- Minutas personalizadas y protocolo de mesas.
- Junior Suite para la noche de bodas, incluyendo botella de cava, desayuno en la habitación, spa y late check-out.
- Todos los servicios posibles para tu banquete: Show cooking, buffet de quesos, coctelería en vivo, cortador de jamón ibérico, escanciador de sidra, kiosko de marisco, mesa de sushi...
- Para tu fiesta: Barra libre (normal y premim), DJ, Photocall, fotomatón, fotógrafo, alquiler de mobiliario, candy bar, brochetas frutales, hot dogs, palomitas...

### Para vuestros invitados

- Tarifas especiales en habitaciones para los invitados al enlace.
- Servicio de guardarropa.
- Parking gratuito.



PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## NUESTROS SALONES

Dentro de nuestro hotel podrás encontrar diferentes espacios para celebrar tu boda e incluso hacer una ceremonia civil en nuestra Capilla.

Restaurante Hotel







BODAS 2018

PALACIO DE LA LLOREA





PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## MENÚ A MEDIDA

Menús a Medida

### Aperitivos

A elegir 4  
aperitivos de cada  
22 € persona

### FRÍOS

Quesos asturianos  
Sashimi de atún rojo  
Bombón de foie y pumarada  
Empanda de Bonito del Norte  
Brochetitas de capresse y albahaca  
Crujiente de guacamole y salmón  
Shoot de gazpacho de frutos rojos  
Crack de cabracho y lima  
Cucharita de ensaladilla rusa  
Vasito ajo blanco y arbequina  
Jamón ibérico de bellota  
Brochetita de pulpo a feira ( templado)

### CALIENTES

Cremita de nécoras con picual  
Tortitos de Cangas con matanza  
Crujientes de langostino con manzana  
Croquetas de jamón ibérico  
Croquetitas del pedreru  
Cazuelita de Fabada con su compango  
Rissotto de Boletus  
Brocheta de ibérico y cherry al PX  
Nuestras papas bravas  
Arroz con “ Pitu de Caleyá “  
Mini McLlorea's





## LIVE COOKING

### Otra forma de comenzar ....

Shoow cooking de arroz con Pitu de Caleyá	3 € persona
Shoow cooking de arroz negro con calamares	4€ persona
Buffet de Quesos del Mundo ( 25 variedades )	8€ persona
Barra de coctelería en Vivo	13€ persona
Cortador de jamón ibéricos bellota	600€
Escanciador de sidra	200€
Kiosko del marisco consultar	---
Puestito del ibérico consultar	---
Mesa de Sushi: consultar	---

### Entradas:

Salpicón de mariscos con vinagreta de manzana	25 €
Crema de “ andaricas “ con su crujiente de centollo	18 €
Vieira asada sobre parmentier de tomate y albahaca	22 €
Ensalada de Bogavante y manzana	40 €
Ensalada de langostinos y mango con vinagreta de la pumarada	22 €

### De la Mar:

Merluza del Cantábrico en salsa verde y sus almejas	28€
Lubina al Horno con sus verduritas y berberechos	30€
Lomos de rape y langostinos con esencia de mar y panaderas	30€
Merluza del Cantábrico con salsa de oricios	26€

### Del campo:

Solomillo de ternera asturiana al foie y en su jugo	28€
Meloso de Xata Roxa con escalibada de pimientos y hongos	24€
Lechal confitado a baja temperatura con su ensaladita y patatinas	25€
Taco de cochinillo asado en su jugo con ensaladita	24€

### Mundo dulce:

Compacto de chocolate con helado de naranja y su coulis de frutos rojos	8€
Sopita de vainilla con torrija y helado de dulce de leche .	8€
Semifrio de turrón con helado de mantecado .	8€
Tarta Sacher con cremoso de frutos rojos .	8€
Tocinillo de cielo con helado de leche merengada y canela .	8€



PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## MENÚ LA CARBALLERA

### APERITIVO

Aperitivo 4 fríos y 4 calientes

---

### MENÚ

Crema de andaricas con su crujiente

Meloso de Ternera Xata Roxa con escalibada de pimientos y hongos

Semi frío de turrón con helado de mantecado

Café y Licores

---

### BODEGA

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco D.O. Rueda

Cava Brut Nature

80€

IVA incluido



PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## MENÚ LOS CASTAÑOS

### APERITIVO

Aperitivo 4 fríos y 4 calientes

---

### MENÚ

Ensalada de langostinos y mango con vinagreta de la pumarada  
Lechal confitado a baja temperatura con su ensaladita y patatinas  
Tarta Sacher con coulis de frutos rojos  
Café y Licores

---

### BODEGA

Aguas, refrescos y cervezas  
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Cava Brut Nature

95€

IVA incluido





PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## MENÚ BACO

### APERITIVO

Aperitivo 5 fríos y 5 calientes

---

### MENÚ

Vieira asada sobre parmentier de tomate y albahaca

Lomos de rape y langostinos con esencia de mar y panaderas

Sopita de vainilla con torrija y helado de dulce de leche

Café y Licores

---

### BODEGA

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco D.O. Rueda

Cava Brut Nature

110€

IVA incluido



PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## MENÚ LA CAPILLA

### APERITIVO

Aperitivo 5 fríos y 5 calientes

---

### MENÚ

Salpicón de mariscos con vinagreta de manzana

Solomillo de ternera asturiana al foie y en su jugo

Compacto de chocolate con helado de naranja y su coulis de frutos rojos

Café y Licores

---

### BODEGA

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco D.O. Rueda

Cava Brut Nature

125€

IVA incluido



PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## MENÚ LA CAPILLA

### APERITIVO

Aperitivo 6 fríos y 6 calientes

---

### MENÚ

Ensalada de Bogavante

Solomillo de ternera al foie en su jugo

Sopita de vainilla con torrija y helado de dulce de leche

Café y Licores

---

### BODEGA

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco D.O. Rueda

Cava Brut Nature

150€

IVA incluido





PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## MENÚ LA LLOREA

### APERITIVO

Aperitivo 6 fríos y 6 calientes

---

### MENÚ

Bogavante a la plancha

Lomos de rape y langostinos con esencia de mar y panaderas

Solomillo de ternera asturiana al foie y en su jugo

Compacto de chocolate con helado de naranja y su coulis de frutos rojos

Café y Licores

---

### BODEGA

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Tinto D.O. Rioja Reserva

Vino Blanco D.O. Rias Baixas

Cava Brut Nature

180€

IVA incluido



PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018





PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## BODEGA

### VINOS BLANCOS

Fray German D.O Rueda

Vionta 2015 D.O Rias Baixas

Viña Pomal Barrica 2015 D.O.C Rioja

Jose Pariente 2015 D.O Rueda

### VINOS TINTO

Luis Cañas Crianza 2013 D.O.C Rioja

Mantibre Crianza 2013 D.O.C Rioja

Orube Crianza 2013 D.O.C Rioja

Viña Pomal Centenario Crianza 2013 D.O.C Rioja 100% Tempranillo

Viña Pomal Ecologico 2015 D.O.C Rioja

Don Bernardino Joven D.O Ribeira 100% Mencia

Don Bernardino 4º Generación Barrica - D.O Ribeira Sacra 100% Mencia

Valdubon Roble 2014 D.O Ribera del Duero





PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## BODEGA

### VINOS ROSADO

Viña Pomal 2015 D.O.C Rioja

Monologo 2015 D.O Navarra

### VINOS ESPUMOSO

Agusti Torello Brut Reserva 2012

Aria Brut Nature

Castellblanc Extra Brut

Anna Codorniu Brut Reserva

Royal Carlton Brut Nature

Anna Codorniu Brut Rose

### BARRA LIBRE

Barra libre 3 horas: 15€ persona

Hora extra: 6€ persona

Barra Premiun 3 horas 25€ persona

Hora extra Premiun: 10€ persona

\*\*Hora máximo fin de fiesta 5:00 h

\*\*Cava, Jhonny Walker Red Label, J&B, Beefeater, Larios Rose, Seagrams, Brugal Añejo, Vodka Absolut, Licores, Aguardientes



PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018





## CONDICIONES GENERALES

Los menús que presentamos en este dossier son meramente informativos. Indícanos tus preferencias y presupuesto y elaboraremos un menú totalmente a tu medida.

En el momento de confirmación de la fecha y el espacio, se solicitará un pago de 1,000 € en concepto de reserva en firme.

En caso de que el DJ residente del hotel no sea el elegido, los novios deberán hacerse cargo del pago correspondiente de los derechos de autor, que vendrá determinado por el número de personas que acudan al enlace.

El número definitivo de comensales, se solicitará siete días antes de la fecha del enlace, asumiendo desde este momento los novios cualquier tipo de variación en el número de personas.



PALACIO DE LA LLOREA

BODAS 2018

## CONTACTOS

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

[www.ocahotels.com](http://www.ocahotels.com)