

L A P A L M E R A D E L
INDIANO 

www.lapalmeradelindiano.com

Menús grupo

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Departamento de Eventos

Barceló Oviedo Cervantes

Tlf: 985 255 000 / Fax: 985 256 000

oviedocervantes.eventos@barcelo.com

www.lapalmeradelindiano.com

Oviedo

ENTRANTES AL CENTRO

Croquetas de jamón ibérico y de queso La Peral

PRIMER PLATO

Pastel de puerros y gambas gratinado al cava

o

Tomate rosa con sal de escamas y aceite de arbequina

PRINCIPAL

Carrillera de ternera braseada en su jugo a baja temperatura con yuca

o

Corvina a la plancha sobre escalivada de verduras y su jugo tostado

POSTRE

Copa de queso y chocolate blanco con frutos rojos

o

Ensalada de frutas de temporada

BODEGA

Vinto Tinto D.O Rioja Crianza

Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café o Infusión

**Suplemento primera copa en mesa 5,5*

38€

Naranco

ENTRANTES AL CENTRO

Pastel de pescado de roca

PRIMER PLATO

Hojaldre relleno de frutos del mar al graten

o

Ensaladilla rusa casera con huevas de salmón y piparras

PRINCIPAL

Presa ibérica con pastel de patata y bacon sobre salsa de chile poblano

o

Merluza de pincho con pisto de verduras y tallarín de sepia

POSTRE

Tarta de chocolate fluida

o

Ensalada de frutas de temporada

BODEGA

Vinto Tinto D.O Rioja Crianza

Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café o Infusión

**Suplemento primera copa en mesa 5,5*



Cares

ENTRANTES AL CENTRO

Cecina de León con lascas de parmesano

PRIMER PLATO

Ensalada de bacalao confitado sobre tartar de aguacate, tomate y papaya

o

Risotto de boletus edulis, trigueros y ahumado de Pría

PRINCIPAL

Suprema de pato con crema de orejones y agridulce de frutos secos

o

Péndulos de lenguado rellenos de marisco en salsa caldereta

POSTRE

Torrija de pan brioche con helado de turrón

o

Fruta de temporada

BODEGA

Vinto Tinto D.O Rioja Crianza

Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café o Infusión

**Suplemento primera copa en mesa 5,5*

45€

Sella

ENTRANTES AL CENTRO

Tabla de paleta ibérica y quesos asturianos

PRIMER PLATO

Tartar de pescado con nuestra sopa marinera

o

Ensalada de tomate rosa con ventresca de bonito

PRINCIPAL

Solomillo de ternera al PX con bastones de yuca crujientes

o

Medallones de rape en salsa verde con berberechos

POSTRE

Tarta de queso al horno

o

Fruta de temporada

BODEGA

Vinto Tinto D.O Rioja Crianza

Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café o Infusión

**Suplemento primera copa en mesa 5,5*



Asturiano

PRIMER PLATO

Fabada Asturiana con su compango

PRINCIPAL

Nuestro cachopo de ternera relleno de jamón ibérico y queso ahumado

POSTRE

Arroz con leche al estilo de la abuela

BODEGA

Vino Tinto VT de Cangas la Fanfarria

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café o Infusión

**Suplemento primera copa en mesa 5,5*

40€

Infantil

Plato variado de frituras

[Croquetas caseras, calamares, fritos de merluza]

Surtido de embutidos

Escalopines de ternera asturiana a la plancha con patatas
y salsa suave de queso

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Chuches

BEBIDAS

Aguas y refrescos

Edad máxima 11 años.

25€

Servicios complementarios

Barra libre

La barra libre con tres horas de duración, su precio es 20 € por persona. Todas las bebidas servidas en ella son de primeras marcas (no incluye marcas premium).

Suplemento por hora extra es 9 €.

Facturación mínima 60 comensales

Barra privada

Puede disfrutar de una barra privada para banquetes de mínimo 60 comensales. Con un precio por copa de 6,50 € y refrescos a 2,50 €.

Si el número de comensales es inferior, se cobraría por el servicio de camarero 150,00 € por tres horas de barra (bebidas aparte).

Música y baile

Servicio de Dj, por tres horas: 450,00 € + 21% IVA
(precio hora extra adicional 150 € + 21% IVA).

En el caso excepcional de que quieran traer la música por su cuenta, el hotel deberá de facturar la cantidad de 180,00 € por concepto de derechos de autor (SGAE).