

The background features a detailed botanical illustration of several hummingbirds in flight, surrounded by various flowers and green leaves. The colors are muted and semi-transparent, creating a soft, artistic backdrop for the text.

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

Piloña

Entrantes al centro

Croqueta al estilo colonial de jamón

Croqueta el estilo colonial de calamar en tinta

Primer plato

Verdinas con langostinos en salsa caldereta

Principal

Cachopo de ternera y chip de batata

o

Merluza a la sidra con manzana caramelizada

Postre

Arroz con leche

o

Fruta de temporada

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza "Viña Paceta"

Vino Blanco D.O. Rueda "Fray German"

Agua y café o infusión

36€

Cares

Entrantes

Cecina de León con lascas de parmesano

Primer plato

Concha de vieira rellena de marisco

Principal

Carrillera braseada sobre puré de boniato y yuca frita

o

Calamar a la plancha con encebollado de hongos y patata violeta

Postre

Torrija de pan brioche con helado de turrón

o

Fruta de temporada

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza "Viña Paceta"

Vino Blanco D.O. Rueda "Fray German"

Agua y café o infusión

40€

Naranco

Entrantes al centro

Tostón de plátano verde con cochinita pibil sobre guacamole
y toque de mole poblano

Primer plato

Pastel de puerros y gambas, gratinado al cava

Principal

Entrecot de ternera con patata puente nuevo y salsa Afuega'l pitu rojo.

o

Bombón de merluza relleno de marisco

Postre

Quenelle de chocolate negro sobre bizcocho de almendras y espuma de
chocolate blanco

o

Fruta de temporada

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza "Viña Paceta"

Vino Blanco D.O. Rueda "Fray German"

Agua y café o infusión

38€

Menú infantil

Opción 1

Plato variado de frituras y embutidos



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



Selección de helados

Opción 2

Espaguetis boloñesa con parmesano



Fritos de merluza con patatas y ensalada



Tarta de la casa

Bebidas

Aguas y refrescos

Edad máxima 12 años.

19,50€

Servicios complementarios

Barra libre

La barra libre con tres horas de duración, su precio es 18 € 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 120 € + 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).

Sella

Entrantes al centro

Tabla de paleta ibérica y quesos asturianos

Primer plato

Ensalada de burrata y tomates Cherry con un toque de miel y arándanos

Principal

Lomo de rapito negro al horno sobre tártara de piparras
y cremoso ligero de ajo negro

o

Carrillera braseada sobre puré de boniato y yuca frita

Postre

Milhojas de queso y chocolate blanco
con helado de frambuesa

o

Fruta de temporada

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza "Viña Paceta"

Vino Blanco D.O. Rueda "Fray German"

Agua y café o infusión

45€