



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

Crema de nécoras con caviar de oricios

o

Ensalada de pato con frutos rojos

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€

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

o

Ensalada de tomate asturiano con perlas de mozzarella y albahaca

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€

Cares

Entrantes

Cecina de León con lascas de parmesano

Primer plato

Concha de vieira rellena de marisco

o

Ensalada de escalibada templada y piñones

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€

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

o

Hojaldre gratinado relleno de crema de marisco

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€

Menú infantil

Plato variado de frituras

[Croquetas caseras, calamares, fritos de pixín]



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 12 años.

22€

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).