



LA HACIENDA

de La Llorea Golf

ESPACIOS GASTRONÓMICOS

Menús
de
Navidad

2019

MENÚ - A

APERITIVO AL CENTRO

Terrina de pulpo, migas de centollo y emulsión de algas

PRIMERO

Sopa cremosa de andaricas, mejillones de roca al natural y costrinis de ajo y perejil.

PESCADO

Suprema de merluza al horno sobre una escalibada de verduras de temporada y pilpil de patata asada.

CARNE

Carrillera guisada con manzana y sidra, sobre una espuma ibérica de yuca

POSTRE

Milhojas caramelizado de crema al aroma de vainilla.

BODEGA

Vino blanco. D.O. Rías Baixas. Albanta.

Vino tinto D.O. Rioja Crianza Montecillo

Copa de Cava

Agua, refrescos y café

35€

Persona, IVA incluido
Válido a partir de 10 comensales.

MENÚ - B

APERITIVO AL CENTRO

Terrina de pulpo, migas de centollo y emulsión de algas

PRIMERO

Milhojas caramelizado de vieira y langostinos sobre una emulsión de moluscos y aceite de cebollino.

PESCADO

Bacalao braseado y gratinado con una holandesa de sidra, pilpil de piquillos y aceituna kalamata.

CARNE

Troceado de vacuno mayor sobre una crema de queso la peral, datiles y terrina de patata.

POSTRE

Pastel de chocolate fluido sobre un coulis de frutos rojos y espuma de yogurt.

BODEGA

*Vino blanco. D.O. Rías Baixas. Albanta.
Vino tinto D.O. Rioja Crianza Montecillo
Copa de Cava
Agua, refrescos y café*

45€

Persona, IVA incluido
Válido a partir de 10 comensales.

MENÚ - C

APERITIVO AL CENTRO

Terrina de pulpo, migas de centollo y emulsión de algas

PRIMERO

Salpicón de pescado y marisco, vinagreta de pimiento asado, y mahonesa de alga codium.

PESCADO

Lomo de lubina guisado en una marinera amariscada, almeja de carril y perlas de patata.

CARNE

Salteado de solomillo ibérico y verduritas al teriyaki, sésamo y crujientes de calabaza.

POSTRE

Tronco de chocolate y cacahuete con helado de frambuesa.

BODEGA

*Vino blanco. D.O. Rías Baixas. Albanta.
Vino tinto D.O. Rioja Crianza Montecillo
Copa de Cava
Agua, refrescos y café*

55€

Persona, IVA incluido
Válido a partir de 10 comensales.

MENÚ - ESPICHA SENTADO

Tabla de embutidos de bodega

Tabla de quesos astur-galaicos

Mejillones a la vinagreta

Empanada de pulpo

Calamares frescos

Croquetas de jamón

Chorizos a la sidra

Pimientos de padrón

Chorizos criollos

Costilla de cerdo selecta con patatas

-

Tarta de queso casera

BODEGA

Sidra natural

vino tinto de la casa

agua y café

30€

Persona, IVA incluido
Válido a partir de 20 comensales.

· *Especial Empresas* ·

Cena y Baile con Grupo Parentesis

Al centro:
EMBUTIDOS IBÉRICOS.

PASTEL DE PESCADOS Y MARISCOS
CON MAYONESA DE ALGAS.

CAPUCHINO DE SETAS SILVESTRES, VIRUTA DE CECINA
Y SEMILLAS DE AMAPOLA.

VOLOVÁN DE HOJALDRE CREMOSO DE QUESO
AZUL CON NUECES Y UVAS PASAS.

CROQUETAS ARTESANAS.

A elegir:

LENGUADO A LA PLANCHA, AJADA GALLEGA
Y UNA MARINERA DE PATATA Y ALMEJA.

SALTEADO DE SOLOMILLO IBÉRICO CON
VERDURITAS Y SÉSAMO NEGRO AL TERIYAKI

Para endulzar:

TARTA DE CHOCOLATE Y
CHANTILLY DE ALMENDRA MARCONA

Bodega:

BODEGA INCLUIDA,
REFRESCOS, AGUA
CAFÉ E INFUSIONES

**DISPONIBLE LOS
13, 14 - 20 Y 21
DE DICIEMBRE
DESDE LAS 21:30
VIERNES Y SÁBADOS**



**COPAS A PRECIOS
POPULARES**

PRECIO **35€**
IVA INCLUIDO
PERSONA

**CON SERVICIO DE AUTOBÚS
GRATUITO DESDE GIJÓN**

 **LA HACIENDA**
de La Llorea Golf
ESPACIOS GASTRONÓMICOS

RESERVAS

684 64 49 18 - 985 36 11 25