

@lahaciendadelallore

9 8 4 6 8 1 1 6 0

# DOSSIER ESPICHAS

HACIENDA DE LA LLOREA

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



# LA HACIENDA

Bienvenido a la Hacienda de la Llorea, un espacio gastronómico, dentro de un entorno privilegiado.

1.500m2 de espacio y gastronomía

Donde podrás celebrar tus eventos privados y únicos de la mano de los mejores profesionales del sector, nuestro personal se encargará ayudarte en toda la preparación para que solo tengas que disfrutar.

En La hacienda de la Llorea Golf, ponemos a tu disposición todos nuestros espacios para celebrar tus cenas de gala, eventos corporativos y sociales.

Al frente de nuestra cocina se sitúa ANGEL GONZALEZ RIERA reputado chef con amplia experiencia en diversos restaurantes y catering del más alto nivel. Ángel y todo su equipo elaboran en la hacienda los menús tradicionales y vanguardistas, respetando la gastronomía asturiana y con la mejor materia prima, elaboran una mezcla de los sabores de siempre y una propuesta innovadora que no te dejará indiferente.

IVA INCLUIDO.

[www.lalloreagolf.com](http://www.lalloreagolf.com) | [bodas@lalloreagolf.com](mailto:bodas@lalloreagolf.com) | Tlf 984 68 11 60



---

HACIENDA DE LA LLOREA

---

# ESPICHA I

---

HÁZ TU RESERVA

---

EMPANADA DE PITU CALEYA GUISAO.  
PASTEL DE CABRACHO CON MAYONESA DE LIMA.  
DADOS DE TORTILLA DE PATATA.  
LACÓN CON CACHELOS.  
BOLLINOS PREÑAOS.  
CHORIZOS A LA SIDRA.  
CROQUETAS DE JAMÓN, COMO SIEMPRE.  
MEJILLONES TIGRE.  
PATATINOS RELLENOS CON JAPOKEPTCHUP.  
MINI PERRITO ARTESANO.  
TORTINOS DE MAÍZ Y ESCANDA.  
ARROZ CON LECHE REQUEMADO.  
VASITOS DE TARTA DE QUESO.

33€

IVA INCLUIDO



---

HACIENDA DE LA LLOREA

---

# ESPICHA 2

---

HÁZ TU RESERVA

---

**EMPANADA DE PULPO Y LANGOSTINOS.  
TORTILLA DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS.  
SELECCIÓN DE QUESOS ASTURIANOS Y SUS CONFITURAS.  
PASTEL DE CABRACHO CON MAYONESA DE LIMA.  
BROCHETAS DE PITU Y LANGOSTINOS.  
PIRULETAS DE MINI CACHOPINOS.  
HUEVOS RELLENOS DE SETA Y TRUFA.  
CAZUELITA DE CHIPIRONES AFOGAOS.  
PULPO AFEIRA.  
CROQUETAS DE JAMÓN, COMO SIEMPRE.  
CALAMARES ADOBADOS EN CUCURUCHO.  
NUESTRO MINI PERRITO ARTESANO.  
FRIXUELOS RELLENOS. TARTITAS DE ALMENDRA.**

**39€**

IVA INCLUIDO



---

HACIENDA DE LA LLOREA

---

# ESPICHA 3

---

HÁZ TU RESERVA

---

EMPANADAS CASERAS DE PITU CALEYA.  
EMPANADAS DE PULPO Y LANGOSTINOS.  
TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS ASTURIANOS.  
PASTEL DE CABRACHO CON MAYONESA DE LIMA.  
TORTILLA DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS.  
CROQUETAS DE JAMÓN, COMO SIEMPRE.  
CROQUETAS DE QUESO LA PERAL CON MANZANA.  
LANGOSTINOS EN TEMPURA.  
CALAMARES ADOBADOS EN CUCURUCHO.  
PIRULETAS DE MINI CACHOPINOS.  
TORTINOS DE MAÍZ Y ESCANDA.  
PULPO AFEIRA.  
PEPITOS DE ROASTBEEF Y CEBOLLA ENCURTIDA.  
MINI HAMBURGUESITAS A LA PARRILLA.  
PATATINOS RELLENOS CON JAPOKETCHUP.  
YAKISOBA DE PULPO Y LANGOSTINOS.

NUESTRA LEMON PIE.  
TOCINILLO DE CIELO "LLOREA"

44€

IVA INCLUIDO





HACIENDA

# CONDICIONES

DE LA LLOREA



TODOS NUESTROS MENÚS SON ORIENTATIVOS Y PUEDEN ESTAR SUJETOS A MODIFICACIONES PARA ADAPTARNOS A LOS GUSTOS DE CADA CLIENTE.

MÍNIMO DE 20 COMENSALES (LUN, MAR, MIER, JUE) MÍNIMO 30 COMENSALES (VIER, SAB, DOM)

\*TODOS NUESTROS MENÚS ESTÁN PENSADOS PARA UN SERVICIO DE PIE\*  
\*EN EL CASO DE QUERER REALIZAR EL LUNCH SENTADOS CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO\*

## INCLUYEN:

PAN, AGUA, SIDRA DE TONEL, VINO TINTO Y BLANCO RETOLA D.O TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN Y CAFÉ.

*DISPONEMOS DE OPCIONES PARA PERSONAS CON INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS ASÍ COMO MENÚS PARA VEGETARIANOS Y VEGANOS.*

\* LOS PRECIOS INCLUYEN EL I.V.A

## CONTACTO:

984 68 11 80



# CONTACTO

CAFETERÍA Y RESTAURANTE

985 36 11 25

*Visita de instalaciones bajo previa cita.*

ESPICHAS EN LA HACIENDA DE  
LA LLOREA.

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

