



HOTEL  
LA PALMA DE LLANES



# ESPECIAL

# BODAS 2020



## APERITIVO LA PALMA

Brocheta de Cecina y Queso vidiago

Twister de langostino y rape al cava

Bolita de queso de cabra con membrillo y pistacho

Triangulo de foie, almendras e higos

Cazuelita de salmorejo con tartar de anchoa y focaccia

Bocarte en tempura con salsa maho kimchi

Mini vol au vent de cabrales con nueces

Yogurt de foie, confitura y pistacho

Creemosas croquetas de jamón



## MENU 1

### APERITIVO LA PALMA

Crema de nécoras del Cantábrico con Polvo de Ibérico

...

Lubina con crema de patata y pulpo

...

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura

...

Corte de tarta nupcial

Postre

Milhojas La Palma con su baño de caramelo

Bodega

D.O Rioja Crianza Conde del Real Agrado

DO. Rueda Campus Tauru “ Selección especial Martin Berasategui”

Cava Brut Nature

98 €/ IVA Incluido



**APERITIVO LA PALMA**

Sinfonía de Mariscos con cremoso de aguacate, mango y vinagreta  
de rosa de naranja

...

Merluza al horno con su guarnición de verduritas

...

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura

...

Corte de tarta nupcial

Postre

Tarta de queso cremoso con sus migas de avellana  
y confitura de fresa

Bodega

D.O Rioja Crianza Conde del Real Agrado

DO. Rueda Campus Tauru “ Selección especial Martin Berasategui”

Cava Brut Nature

**105 €/ IVA Incluido**



## MENU 3

### APERITIVO LA PALMA

Ensalada templada de Ibérico, foie con su compota de manzana

...

Bacalao Confitado con su cama de piquillos y suave alioli

...

Solomillo de Ternera con su brocheta de patatinas y pimientos

...

Corte de tarta nupcial

Postre

Cre moso de chocolate blanco con Mango y cumbre de avellanas

Bodega

D.O Rioja Crianza Conde del Real Agrado

DO. Rueda Campus Tauru “ Selección especial Martin Berasategui”

Cava Brut Nature

110 €/ IVA Incluido



## MENU 4

### APERITIVO LA PALMA

Salpicón de langostinos y pulpín del Pedrón

...

Mero al horno con vinagreta de tomate y berberechos

...

Sorbete de gintonic de frutos rojos o Sorbete de naranja

---

Lingote de cochinillo con compota de manzana

Corte de tarta nupcial

Postre

Bombón de chocolate relleno de avellana, coulis de maracuyá y  
cumbre de galleta oreo

Bodega

D.O Rioja Crianza Conde del Real Agrado

DO. Rueda Campus Tauru “ Selección especial Martin Berasategui”

Cava Brut Nature

118 €/ IVA Incluido



## SERVICIOS EXTRAS

### SERVICIO LUNCH

Horario aprox. 21.30 – 22.00 H

Selección de Ibéricos

...

Croquetas Caseras

...

Pastel del Cantábrico con sus tostitas

...

Calamares a la romana

...

Surtido de quesos

---

Nuestra empanada casera

---

Petit fours dulces

**27 €/ persona**



## SERVICIOS EXTRAS

### SERVICIO BARRA LIBRE

2 horas: 15 € / por persona

3 horas : 18 € / por persona

4 horas: 22 € / por persona

....

**DJ 2 - 3 HORAS ( desde 280 € )**

....

**DJ**

**Consultas tarifas con el hotel**

(\*) Los novios pueden aportar su DJ, con la autorización de la Dirección del hotel.

