



Bodas Oca Palacio de la Llorea Hotel&Spa



PALACIO DE LA
LLOREA
SPA



Oca Palacio de la Llorea

Le agradecemos el interés que ha tenido en nuestro Hotel Spa Oca Palacio de la Llorea. Todo nuestro equipo se volcará y comprometerá en que su día muy especial . Con nuestro saber hacer y experiencia estamos seguros que lo conseguiremos.

Por ello, todo el equipo del hotel estará para asesorarlos, ayudarles y recomendarles las mejores opciones para el día de su Boda.



Bodas Oca Palacio de la Llorea

2020

Nuestros espacios

Dentro de nuestro hotel podrás encontrar diferentes espacios para celebrar tu boda e incluso hacer una ceremonia civil en nuestra Capilla.

Tú eliges lo que más te gusta, nosotros lo hacemos realidad





Empezamos con nuestros aperitivos....

Aperitivos Fríos

Quesos asturianos
Sashimi de atún rojo
Bombón de foie y pumarada
Empanada de Bonito del Norte
Brochetitas de capresse y albahaca
Crujiente de guacamole y salmón
Shoot de gazpacho de frutos rojos
Crack de cabracho y lima
Cucharita de ensaladilla rusa
Vasito ajo blanco y arbequina
Jamón ibérico de bellota
Brocheta de pulpo a feira

A elegir 4 aperitivos de cada

Aperitivos Calientes

Cremita de nécoras con picual
Tortitos de Cangas con matanza
Crujientes de langostino con
manzana
Croquetas de jamón ibérico
Croquetitas del pedreru
Cazuelita de Fabada con su
compango
Rissotto de Boletus
Brocheta de ibérico y cherry al PX
Nuestras papas bravas
Arroz con “ Pitu de Caleyá “
Mini McLlorea's



PALACIO DE LA
LLOREA
SPA

Live Cooking

Otra forma de comenzar ...

Show cooking de arroz con Pitu de Caleyá

Show cooking de arroz negro con calamares

Quesos del Mundo (25 variedades)

Barra de coctelería en Vivo

Cortador de jamón ibéricos bellota

Escanciador de sidra

Kiosko del marisco

Puestito del ibérico

Mesa de Sushi:

Uramaki de cangrejo, makis de salmón y atún, nigiri de langostinos, de salmón y de tamago...



Comenzamos...



Entradas

Salpicón de mariscos con vinagreta de manzana

Crema de “ andaricas “ con su crujiente de centollo

Vieira asada sobre parmentier de tomate y albahaca

Ensalada de Bogavante y manzana

Ensalada de langostinos y mango con vinagreta de la pumarada

De la Mar

Merluza del Cantábrico en salsa verde y sus almejas

Lubina al Horno con sus verduritas y berberechos

Lomos de rape y langostinos con esencia de mar y panaderas

Merluza del Cantábrico con salsa de oricios

Del campo...

Solomillo de ternera asturiana al foie y en su jugo

Meloso de Xata Roxa con escalibada de pimientos y hongos

Lechal confitado a baja temperatura con su ensaladita y patatinas

Taco de cochinito asado en su jugo con ensaladita



Mundo dulce...

Compacto de chocolate con helado de naranja y su coulis de frutos rojos

Sopita de vainilla con torrija y helado de dulce de leche .

Semifrío de turrón con helado de mantecado .

Tarta Sacher con cremoso de frutos rojos .

Tocinillo de cielo con helado de leche merengada y canela .

Te ayudamos...

Menú La Carballera

Aperitivo 4 fríos y 4 calientes

Crema de andaricas con su crujiente

Meloso de Ternera Xata Roxa con escalibada de pimientos y hongos

Semi frío de turrón con helado de mantecado

Café y Licores

Bodega:

Aguas, refrescos y cervezas
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Vino Blanco D.O. Rueda
Cava Brut Nature

Menú Los Castaños

Aperitivo 4 fríos y 4 calientes

Ensalada de langostinos y mango con vinagreta de la pumarada

Lechal confitado a baja temperatura con su ensaladita y patatinas

Tarta Sacher con coulés de frutos rojos

Café y Licores

Bodega:

Aguas, refrescos y cervezas
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Vino Blanco D.O. Rueda
Cava Brut Nature

Te ayudamos...

Menú Baco

Aperitivo 5 fríos y 5 calientes

Vieira asada sobre parmentier de tomate y albahaca

Lomos de rape y langostinos con esencia de mar y panaderas

Sopita de vainilla con torrija y helado de dulce de leche

Café y Licores

Bodega:

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco D.O. Rueda

Cava Brut Nature

Menú La Capilla

Aperitivo 5 fríos y 5 calientes

Salpicón de mariscos con vinagreta de manzana

Solomillo de ternera asturiana al foie y en su jugo

Compacto de chocolate con helado de naranja y su coulis de frutos rojos

Café y Licores

Bodega:

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Tinto D.O. Rioja Reserva

Vino Blanco D.O. Rias Baixas

Cava Brut Nature



Te ayudamos...

Menú La Capilla

Aperitivo 6 fríos y 6 calientes

Ensalada de Bogavante

Solomillo de ternera al foie en su jugo

Sopita de vainilla con torrija y helado de dulce de leche

Café y Licores

Bodega:

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco D.O. Rueda

Cava Brut Nature

Menú La Llorea

Aperitivo 6 fríos y 6 calientes

Bogavante a la plancha

Lomos de rape y langostinos con esencia de mar y panaderas

Solomillo de ternera asturiana al foie y en su jugo

Compacto de chocolate con helado de naranja y su coulis de frutos rojos

Café y Licores

Bodega:

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Tinto D.O. Rioja Reserva

Vino Blanco D.O. Rias Baixas

Cava Brut Nature



PALACIO DE LA
LLOREA
SPA

Bodega...

BLANCOS :

Fray Germán D.O Rueda

Vionta 2015 D.O Rías Baixas

Viña Pomal Barrica 2015 D.O.C Rioja

José Pariente 2015 D.O Rueda

TINTOS :

Luis Cañas Crianza 2013 D.O.C Rioja

Mantibre Crianza 2013 D.O.C Rioja

Orube Crianza 2013 D.O.C Rioja

Viña Pomal Centenario Crianza 2013 D.O.C
Rioja 100% Tempranillo

Viña Pomal Ecológico 2015 D.O.C Rioja

Don Bernardino joven D.O Ribeira 100%
Mencia

Don Bernardino 4º Generación Barrica -
D.O Ribeira Sacra 100% Mencia

Valdubón Roble 2014 D.O Ribera del Duero



ROSADOS :

Viña Pomal 2015 D.O.C Rioja

Monólogo 2015 D.O Navarra

ESPUMOSOS :

Agusti Torello Brut Reserva 2012

Aria Brut Nature

Castellblanc Extra Brut

Anna Codorniu Brut Reserva

Royal Carlton Brut Nature

Anna Codorniu Brut Rose

Café y Licores



PALACIO DE LA
LLOREA
SPA

Disco...

Barra libre

Barra Premiun

Dj 3 horas

Te preparamos todo lo que quieras...

Candy bar

Brochetas de frutas

Hot dogs

McLloreas

Palomitas

Photocall temático

Photomatón

Decoración floral

Fotógrafo

Alquiler de mobiliario

y lo que imagines...



PALACIO DE LA
LLOREA
SPA

La celebración del enlace en nuestro hotel, incluye:

Prueba de menú gratuita:

Para 6 personas, en bodas de más de 100 comensales.

Para 4 personas, en bodas de 80 a 100 comensales.



Minutas personalizadas

Disponibilidad de menús para personas celiacas, vegetarianas, veganas etc...

Servicio de guardarropa

Junior Suite Oca Palacio de la Llorea**** para la noche de bodas incluyendo botella de cava, desayuno en la habitación , spa y late check-out.

Tarifas especiales en habitaciones para los invitados al enlace

Descuento del 5 % en bodas celebradas viernes o domingo

Noche romántica de celebración de aniversario: incluyendo cena, alojamiento, desayuno y spa.

