

óca | PUERTA DEL CAMINO


contigo  
en todas  
las ocasiones



MENÚS DE FIESTA  
NOCHEBUENA, NAVIDAD & FIN DE AÑO 2020  
PARA LLEVAR



[oca-hotels.com](https://www.oca-hotels.com)

 **HORARIO DE RECOGIDA\***  
en Hotel Oca Puerta del Camino

**Nochebuena:** hasta las 20:00 h. // **Navidad:** hasta las 13:00 h. // **Fin de año:** hasta las 20:00 h.  
Posibilidad de recogida el día previo a las fechas señaladas hasta las 22:00h

## Nochebuena 24/12/2020

**42'00**  
€/ persona<sup>1</sup>



\*\*\*\*\*

Embutidos ibéricos, jamón y quesos  
del país con galletas mariñeiras

Bao de cigala con kimchi y encurtidos

\*\*\*\*\*

Galo celta estofado  
con guiso de trigo  
tierno y boletus

Palet de rabo de toro  
con guiso de trigo  
tierno y boletus

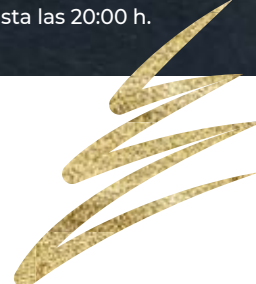
\*\*\*\*\*

Brownie de chocolate y pistachos,  
crumble de cacao y salsa de vainilla

Mini turrone

## Navidad 25/12/2020

**55'00**  
€/ persona<sup>1</sup>



\*\*\*\*\*

Falsa empanada de mejillones

Pastel de centolla, salsa y galletas mariñeiras

Langostinos cocidos 2 salsas

Croquetas de ibéricos

\*\*\*\*\*

1/2 ración de merluza en salsa verde  
de espinacas y codium

1/2 lingote de cordero<sup>2</sup> asado en su jugo con  
miel de romero y pimientos escalibados

\*\*\*\*\*

Milhojas de chocolate y turrón, crema de vainilla y migas

Mini turrone

(1) No incluye bebida (salvo el cava en los menús de Fin de Año). Carta de vinos en la contraportada de este folleto.

(2) Opciones de cambio de carne: Galo Celta, palet de rabo de toro, lingote de cochinillo.

(3) Opciones de cambio de carne: Galo Celta, palet de rabo de toro, lingote de cordero.



ocahotels.com

NOCHEBUENA, NAVIDAD & FIN DE AÑO 2020 **PARA LLEVAR**

**981 569 400 //** RESERVA TU PEDIDO 3 DÍAS ANTES DE CADA FECHA

**Fin de Año (Opción 1)**  
**31/12/2020**

**55'00**  
€/ persona<sup>1</sup>



\*\*\*\*\*

Embutidos ibéricos, jamón y quesos del país

Cóctel de langostinos

\*\*\*\*\*

1/2 ración de merluza con marinera de berberechos

1/2 lingote de cochinillo<sup>3</sup> y reducción de mención

\*\*\*\*\*

Milhojas de chocolate y turrón,  
crema de vainilla y migas

Petit fours

Uvas de la suerte (embolsadas)

Mini turrones

Cava Freixenet Malvasía

**Fin de Año (Opción 2)**  
**31/12/2020**

**118'00**  
€/ persona<sup>1</sup>



\*\*\*\*\*

Cigalas, camarón y centollo

Micuit, pastel de merluza y galletas mariñeiras

Cóctel de langostinos

\*\*\*\*\*

1/2 ración de merluza con marinera de berberechos

1/2 lingote de cochinillo<sup>3</sup> y reducción de mención

\*\*\*\*\*

Milhojas de chocolate y turrón,  
crema de vainilla y migas

Petit fours

Uvas de la suerte (embolsadas)

Mini turrones

Cava Freixenet Malvasía

(\*) Comida lista para regenerar y emplatar  
(\*\*) Consultar información sobre alérgenos



## Menú infantil

**25'00**  
€/ persona

\*\*\*\*\*

Langostinos cocidos

Fingers de pollo campero

Croquetas de jamón ibérico

Solomillo de ternera con patatas asadas

\*\*\*\*\*

Bracito de chocolate y frutos rojos,  
crema de vainilla y mías de cacao



## Bodega

### Blancos

Viña Costeira Vintage, D. O. Ribeiro \_\_\_\_\_ **11'00 €**

Lagar de Deuses, D. O. Monterrei \_\_\_\_\_ **12'00 €**

Vionta, D.O. Rías Baixas \_\_\_\_\_ **12'00 €**

### Tintos

Eidos Ermos 2014, D. O. Ribeiro \_\_\_\_\_ **12'00 €**

Luis Cañas 2016, D. O. Rioja \_\_\_\_\_ **18'00 €**

Promine Singular 2019, D. O. Ribeira Sacra \_\_\_\_ **18'00 €**

### Cavas

Benjamín Freixenet Cordón Negro \_\_\_\_\_ **8'00 €**

Freixenet Vintage \_\_\_\_\_ **13'00 €**

Sensum Laxas, espumoso D.O. Rías Baixas \_\_\_\_ **14'00 €**



**PUERTA DEL  
CAMINO**

**981 569 400**

reservas.puertadelcamino@ocahotels.es

c/ Miguel Ferro Caaveiro s/n  
15707. Santiago de Compostela

**ocahotels.com**

