



LA FERRADA
RESTAURANTE
NOREÑA

Bodas dossier

Restaurante La Ferrada
PORTFOLIO 2024

Tel: 985.74.37.52

Avenida de la belga s/número Noreña 33180

www.restaurantelaFerrada.com



Aperitivos de bienvenida

COCTEL RASÓN

Jamón ibérico de bellota con pan, tomate y aceite
Taba de quesos Nacionales

Rollito de cecina de León, foie y membrillo
Empanada de bonito del norte
Croqueta casera de compango

Copita de la abuela (picadillo y cremoso de patata)
Brocheta de langostino en panko con salsa de mayo-yaki
Taco astur-mex de pitu de caleya
Falso risotto

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral natural
Cerveza y vermús

Duración del coctel: 60 minutos

SHOWCOOKINGS

(no incluidos)

- Maestro cortador de jamón.
- Arroces en directo.
- Mini-hamburguesas en directo.
- Mesa de steaktartare
- Mesas de quesos
- Fabada asturiana.

COCTEL ARTILLERO

Rollito de cecina de León, foie y membrillo
Empanada de bonito del norte
Croqueta casera de compango
Copita de la abuela (picadillo y cremoso de patata)
Brocheta de langostino en panko con salsa de mayo-yaki
Taco astur-mex de pitu de caleya
Falso risotto

Bocado de terrina de foie y compota
Cono de ensaladilla rusa
Brioche de pulled pork

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral natural
Cerveza y vermús

Duración del coctel: 60 minutos

*Para los niños se facturara el 60 % del valor del aperitivo.



APERITIVOS EXTRAS

Vasito de gazpacho asturiano (manzana)

Vasito de salmorejo cordobés con aceite de albahaca

Vasito de ajo blanco con almendras tostadas

Vasito de sopa de melón con jamón ibérico

Espuma de champiñones portobello

Espuma de vichyssoise con puerro tostado

Cazuelita de callos caseros

Cazuelita de fabada asturiana con su compango

Cazuela de arroz al momento

Miniburguer de angus americano

Copita de la abuela (picadillo y cremoso de patata)

Lingote de shitake con foie de pato y huevo fluido

Brocheta de pulpo de pedrero y cachelo

Degustación de merluza al pilpil

Croquetas caseras de calamar en tinta con ali oli

Wantun frito de rabo de toro estofado

Caramelos de marisco del cantábrico

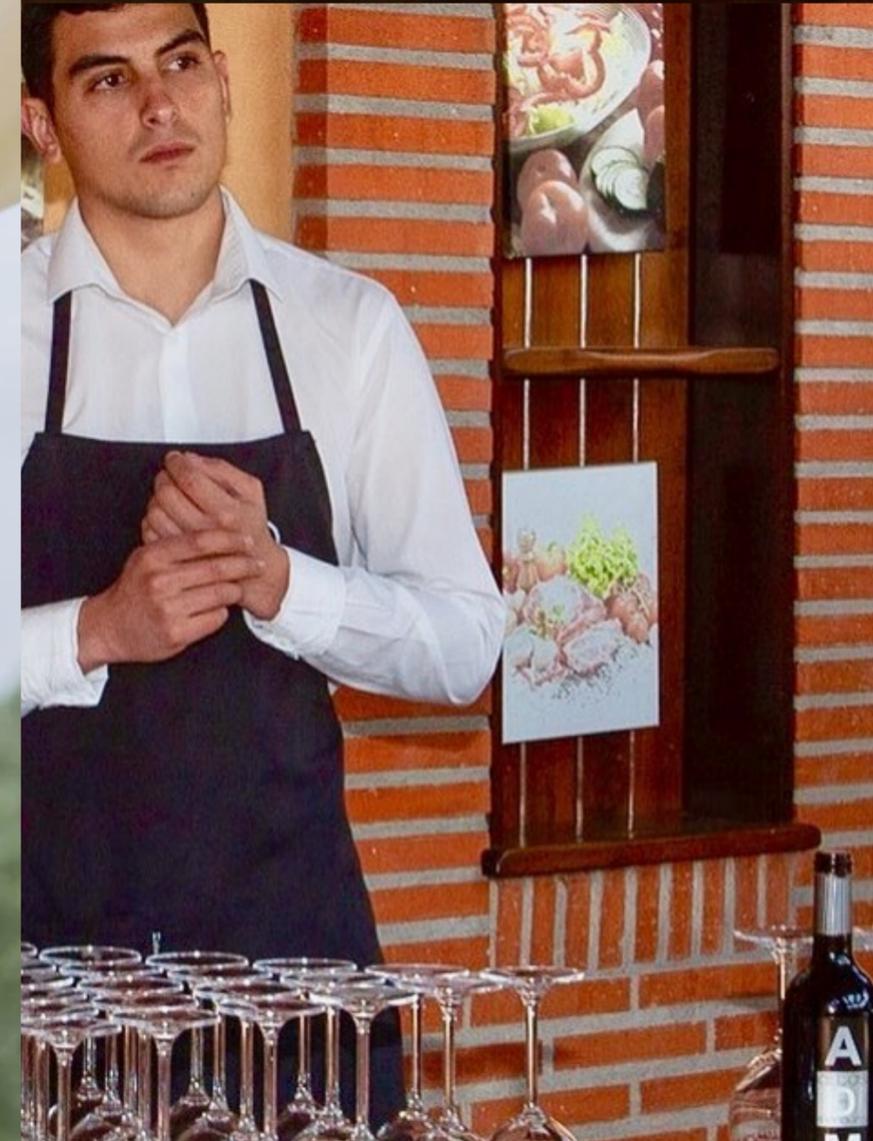
Potitos de parmentier con pulpo

Tosta de pan carasau de Cerdeña con terrina de foie de pato casera y compota

Tosta de steak tartare de vacuno mayor con mostaza antigua

Tosta de atún rojo de almadraba con espuma de guacamole

Taquitos de salmón marinado con especias



MENU 1

PRIMER PLATO

Lomo de bacalao al pilpil de hongos

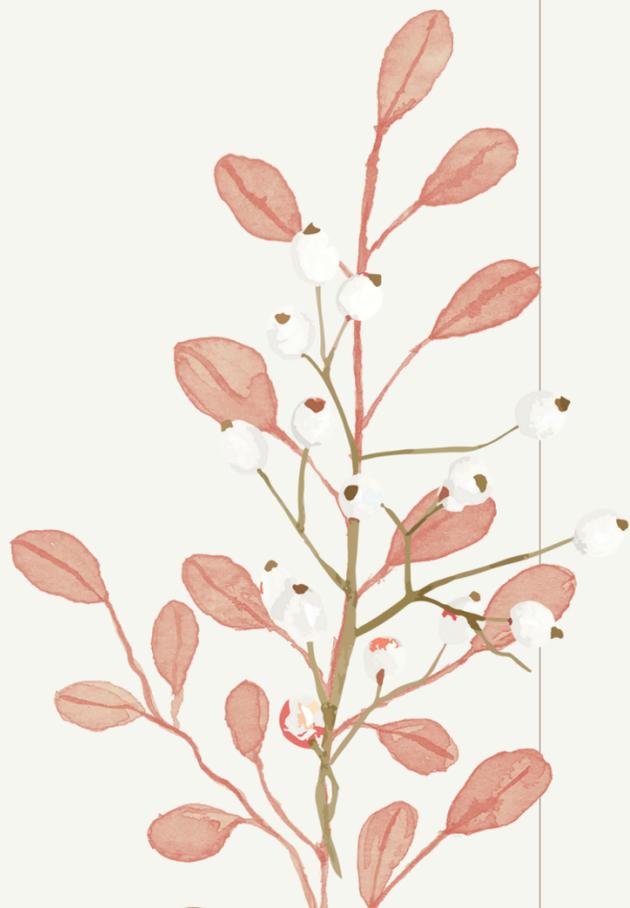
CORTANTE A SU ELECCIÓN

SEGUNDO PLATO

• Meloso de ternera con reducción de su fondo y parmentier de boniato

POSTRE

BODEGA



MENU 2

PRIMER PLATO

Salpicón de marisco del cantábrico

CORTANTE A SU ELECCIÓN

SEGUNDO PLATO

Costilla de angus a baja temperatura

POSTRE

BODEGA



MENU 3

ENTRANTE

Crema de centollo del cantábrico

PRIMER PLATO

Medallón de rape del cantábrico
braseado con verduritas salteadas

CORTANTE A SU ELECCIÓN

SEGUNDO PLATO

Taco de cordero lechal
con cremoso de patata

POSTRE

BODEGA





MENU 4 (RECOMENDADO)

ENTRANTE

Crema de andaricas del cantábrico

PRIMER PLATO

Suprema de merluza de anzuelo
con costra de ali oli gratén

CORTANTE A SU ELECCIÓN

SEGUNDO PLATO

Lechazo churro al horno

POSTRE

BODEGA

MENU 5

ENTRANTE

Crema de bogavante del cantábrico

PRIMER PLATO

Lubina salvaje al cava

CORTANTE A SU ELECCIÓN

SEGUNDO PLATO

Solomillo de vacuno mayor
con salsa oporto

POSTRE

BODEGA

MENU INFANTIL

Selección de embutidos ibérico

Croquetas caseras de jamón ibérico

Calamares frescos fritos

Escalopines de ternera al cabrales

Bombón helado en palo de chocolate

P.V.P.: 27 € + iva (10 % no incluido)

***También disponemos
de menús personalizados:
Para celíacos, alérgicos al marisco,
frutos secos, intolerantes a la
lactosa, veganos....**

ENTRANTES Y CREMA

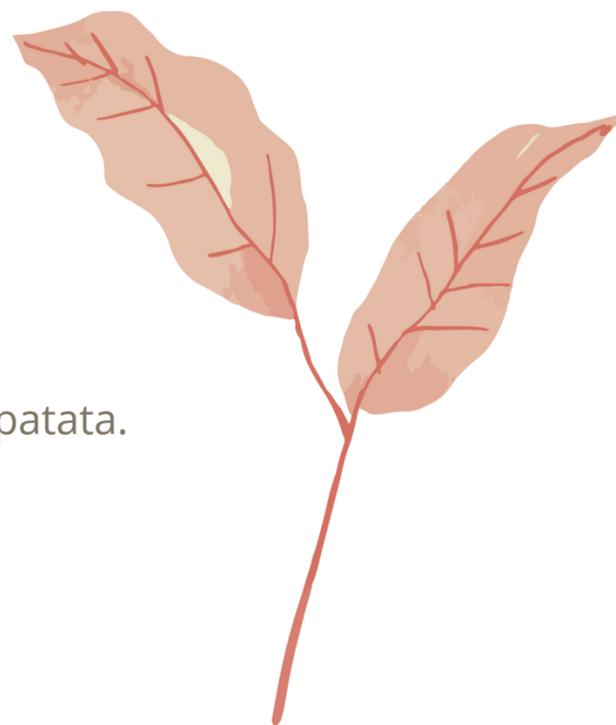
- Crema de andaricas del cantábrico.
- Crema de Centollo.
- Crema da vichyssoise de puerro tostado (apto vegetarianos)
- Crema de setas en texturas (apto vegetariano)
- Crema de bogavante del cantábrico.
- Ensaladilla de merluza del cantábrico con encurtidos.
- Salpicón de marisco tradicional.
- Salpicón de bogavante del cantábrico con mahonesa de su coral.
- Ensalada de bogavante con mostaza a las finas hierbas.
- Bogavante del cantábrico a la plancha

PESCADOS

- Medallón de rape del cantábrico con almejas.
- Medallón de rape del cantábrico a la brasa con verduritas salteadas en mantequilla.
- Lomo de merluza del pincho al pilpil.
- Suprema de merluza al vapor con costra de ali oli suave.
- Lubina salvaje al cava.

CARNES

- Taco de cordero lechal deshuesado con espuma de patata y reducción de su guiso.
- Carré de cordero lechal con puré trufado.
- Lechazo churro al horno.
- Paletilla de lechazo al horno.
- Solomillo de vacuno mayor con salsa oporto y espuma de patata.
- Solomillo de vacuno mayor Wellington con puré de patata.
- Cochinillo al horno.
- Taco de rabo de toro deshuesado con puré parmentier.
- Roastbeef de ternera con espuma de patata.



BODEGA

Las bebidas que llevan incluidas los menús que tienen a continuación, son:

Vino tinto crianza D.O Rioja

Vino blanco D.O Rueda

Los menús también incluyen el agua mineral natural, los refrescos, así como vermús y cervezas varias.

Si se desea no incluir la bodega del menú el precio se vería reducido en 4 € + IVA por persona.

Si no contratan la bodega en el menú, se facturará el número de consumiciones durante el evento a los precios vigentes del restaurante y podrán disponer del vino que más les guste de nuestra carta

Si usted deseara aportar el vino por su cuenta, se facturaría el servicio de descorche de 4 € + IVA /persona.

POSTRES

Los siguientes postres ya van incluidos en los precios de los anteriores menús y se ha de escoger uno para todos los invitados.

NUESTRA CLÁSICA TORRIJA DE BRIOCHE, REQUEMADA CON HELADO (Especialidad)

TOCINILLO DE CIELO CON NATA ESPECIADA CON SAL Y PIMIENTA ROSA

COULANT DE CHOCOLATE FLUIDO CON HELADO (+1,5 €/ Persona)

TARTA CREMOSA DE QUESO AL HORNO CON HELADO

CRUMBLE DE MANZANA CON PASAS Y HELADO



RECENA

Empanada de bonito del norte

Croquetas caseras

Finger de pollo de corral con salsa de curry

Miniburger de Angus americano

Minipizza a nuestro estilo

Lemon pie con merengue requemado

Vino blanco, vino tinto y Agua mineral natural

*Se comenzará el lunch a las 3 horas aproximadas de servir el café en la comida.

CORTANTES (incluidos)

Los cortantes tipo que tenemos son los siguientes:

SORBETE CLASICO DE LIMON AL CAVA

SORBETE DE MANGO AL RON

SORBETE DE MANDARINA AL VODKA

SORBETE DE FRESA Y VODKA

SORBETES SIN ALCOHOL

BRINDIS FINAL

COPA DE CHAMPÁN BRUT NATURE

COPA DE SIDRA ACHAMPANADA EL

GAITERO

BARRA LIBRE

-Dos horas 14 € por persona

-Tres horas 17 € por persona

-Cuatro horas 20 € por persona.

DISTINTOS SERVICIOS



Minutas y Sitting plan

Las minutas y el sitting plan del evento serán totalmente personalizadas a su gusto.



DJ & Música

Contamos con las mejores empresas de servicio de DJ y disco móvil. También disponemos de otras alternativas tales como cuartetos de cuerda, orquesta en vivo, conciertos acústicos....



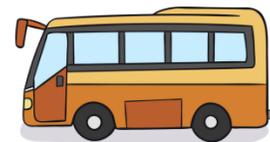
Decoración Floral

Disponemos de floristerías de nuestra confianza con variedad de modelos de todo tipo.



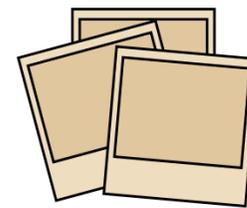
Detalles dulces

Nuestra cajita de petit-four de chocolate elaborados por nuestro equipo. Contiene moscovitas de chocolate, rocas de chocolate y trufas de chocolate.



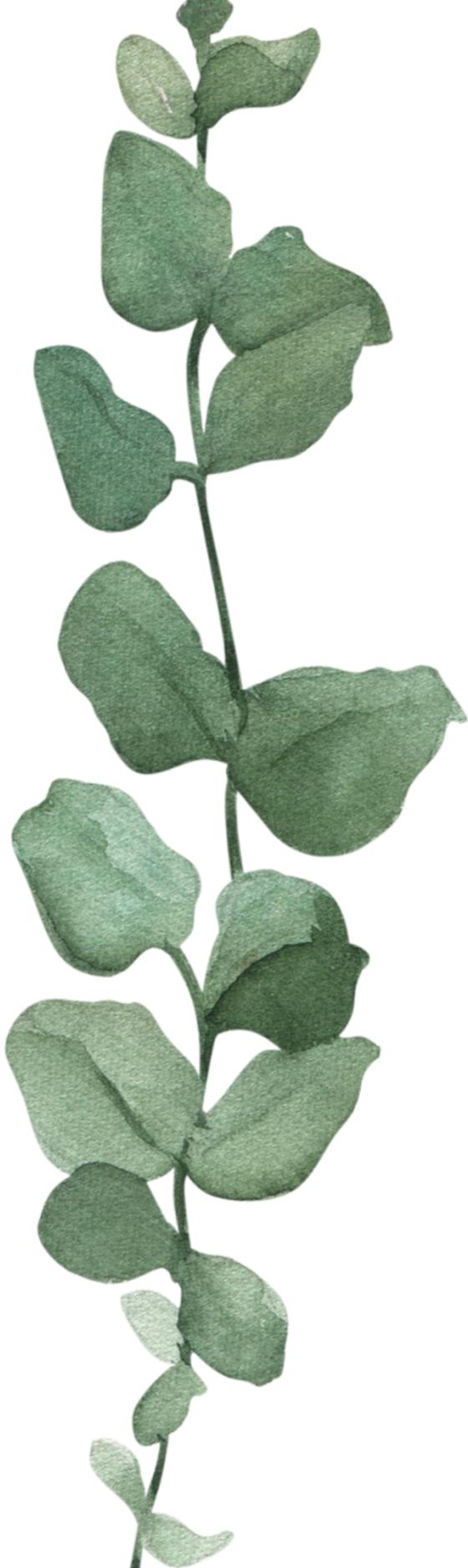
Transporte

Servicio de autobuses de distintos tamaños, taxis, coches de época...



Video y Fotografía

Contamos con empresas colaboradoras de fotografía, video, instalación de fotomatones, servicio de video-proyector, mesa con cámara polaroid...



Menú a su gusto

Los menús que les hemos presentado son confecciones orientativas y podrán modificarse por completo a su gusto.

El horario de atención al cliente

Resolveremos todas sus dudas en cuanto a la comunión en nuestro horario de atención al cliente, este será de martes a jueves de 11.00 h a 13.00 h con cita previa poniéndose en contacto con nosotros en el 985.743.752 o en info@restaurantelaFerrada.com

Si no pueden adaptarse al horario rogamos se pongan en contacto con nosotros y concretaríamos una cita que se adapte a su horario.

Formalización del enlace

Para la formalización firme del evento en nuestras instalaciones se celebrará un contrato de las partes en el que conste todo lo hablado y se hará firme con la entrega por parte de los novios de una cantidad de 400 €, en concepto de fianza, que se realizara mediante VISA o efectivo.

Esta señal será deducida del importe total el día de la celebración.

El número de invitados, menús especiales y de niños

El número de invitados total será confirmada con tres semanas de antelación a ser posible.

El número de menús especiales, ya sean menús aptos para celíacos, vegetarianos, veganos o de niños han de comunicarse con una semana de antelación.

Los niños mayores de 14 años abonarán el cubierto de adulto.

Horario del comedor

Los siguientes menús incluyen estancia en el comedor hasta las 19,00 h como máximo, por motivos de disponibilidad del comedor para posibles eventos el mismo día, si no hubiese, este horario máximo podría incrementarse con la contratación de algún servicio extra o con un coste por ampliación de hora.

El precio de todo lo que incluye este portfolio lleva el IVA a parte, por lo tanto se aplicará el IVA correspondiente a hostelería de la fecha de celebración del evento.

