

**LA FERRADA**  
RESTAURANTE  
NOREÑA

# Bautizos y Comunioniones Dossier

**Restaurante La Ferrada**

PORTFOLIO 2024

Tel: 985.74.37.52

Avenida de la belga s/número Noreña 33180

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

# APERITIVO DE BIENVENIDA

Los aperitivos de bienvenida son servidos de pie.

Estos nos sirven para complementar los menús que veremos a continuación, por ejemplo los que no tienen entradas y pasan directamente a platos principales.

---

## COCTEL "ORGULLOSO"

---

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

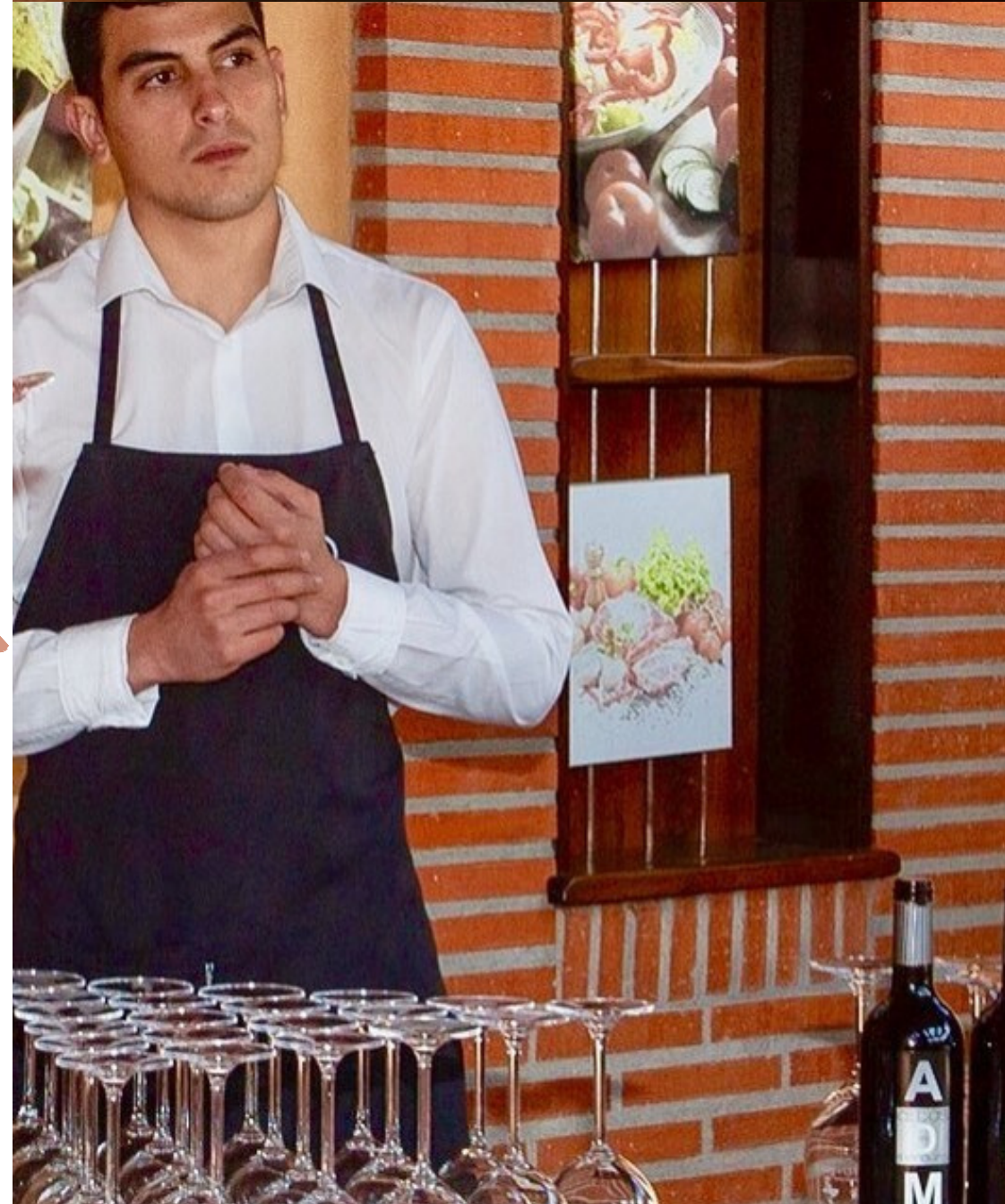
Duración del coctel: 25 minutos

### SHOWCOOKING

(no incluidos)

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

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



## MENU 1

### PRIMER PLATO

Lomo de bacalao al pilpil de hongos

### 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

### 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

### 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

#### **SEGUNDO PLATO**

Lechazo churro al horno

#### **POSTRE**

#### **BODEGA**

### **MENU 5**

#### **ENTRANTE**

Crema de bogavante del cantábrico

#### **PRIMER PLATO**

Lubina salvaje al cava

#### **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

**\*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

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 D'J 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.



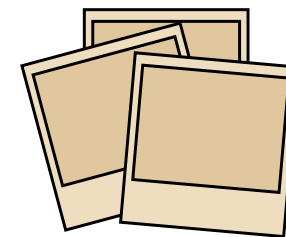
## Detalles dulces

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



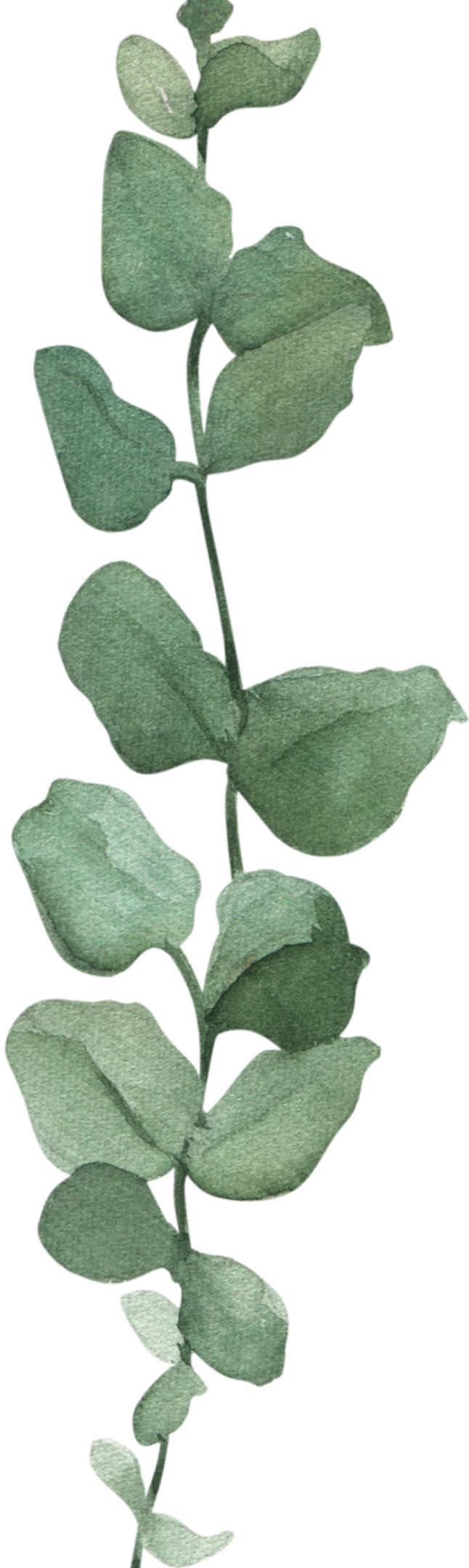
## Transporte

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 al evento 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](mailto: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 evento**

Para la formalización del evento en nuestras instalaciones se celebrara un contrato de las partes en el que conste todo lo hablado y se hará firme con la entrega de una cantidad de 200 €, 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 dos 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 abonaran 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 aplicara el IVA correspondiente a hostelería de la fecha de celebración del evento.

