

MENUS
ENCANTO ASTURIANO
2025





Menú Encanto Asturiano Tradicional

Todo se servirá al centro - Modalidad Sentado

- Jamón de Astorga
- Cecina con virutas de queso
- Tablas de queso (4 variedades) con membrillo
- Croquetas caseras de jamón
- Paté de cabracho
- Fritos de bacalao
- Tortilla
- Tortos con picadillo
- Pollo al ajillo
- Tarta de queso casera

Bebidas

Sidra, agua, cerveza, refrescos, vino blanco Rueda, vino tinto joven

Café y licor

PRECIO: 33 euros por persona (iva incluido)

Menú Encanto Asturiano Los Jardines de Arbesú

Todo se servirá al centro - Modalidad Sentado

- Jamón, lomo y chorizo ibérico
- Tablas de queso (6 variedades) con membrillo
- Croquetas caseras de jamón
- Calamares frescos
- Tortilla
- Torto de maíz con huevo de codorniz
- Lacón cocido con patatas
- Escalopines al Cabrales
- Arroz con leche casero

Bebidas

Sidra, agua, cerveza, refrescos, vino blanco Rueda, vino tinto joven

Café y licor

PRECIO: 37 euros por persona (iva incluido)

Menú Encanto Asturiano de Tierra

Todo se servirá al centro - Modalidad Sentado

- Jamón bodega
- Chorizo a la sidra
- Tablas de queso (4 variedades) con membrillo
- Croquetas caseras de jamón
- Empanada de cecina con queso de cabra
- Tortilla
- Lechazo con patatines y ensalada
- Tarta de turrón helada

Bebidas

Sidra, agua, cerveza, refrescos, vino blanco Rueda, vino tinto joven

Café y licor

PRECIO: 45 euros por persona (iva incluido)

Menú Encanto Asturiano de Mar

Todo se servirá al centro - Modalidad Sentado

- Jamón y lomo ibérico
- Bollín de chorizo casero
- Tablas de queso (6 variedades) con membrillo
- Calamares frescos
- Fritos de merluza
- Torto guacamole con gambas y queso
- Paté de Cabracho
- Tortilla
- Centollo
- Zamburiñas
- Langotinos al ajillo
- Milhojas de crema

Bebidas

Sidra, agua, cerveza, refrescos, vino blanco Rueda, vino tinto joven

Café y licor

PRECIO: 46 euros por persona (iva incluido)

Notas:

- Los menús pueden tener modificaciones, desde aumentar, disminuir o cambiar platos.
- El número de personas exacto se concretará con 3 días de antelación, el mínimo de comensales a facturar será el confirmado en esa fecha.
- Se puede hacer un “aperitivo recepción” mientras todos llegan, con patatitas, aceitunas y bebidas por 5 euros más en la terraza, si las condiciones climatológicas acompañan o en los comedores en caso contrario.
- Atendiendo a la normativa vigente, sólo se podrá fumar en las zonas habilitadas.
- Los niños, a partir de los 12 años, pagarán el cubierto completo.
- Si por razones de mercado no podemos servirles alguno de los platos ofertados, la empresa sustituirá por otro de la misma calidad con consentimiento previo de los novios.
- Los precios de los menús corresponden al presente año y podrán sufrir modificaciones para años posteriores.
- La hora límite sería las 02:00 de la madrugada.