



EL CENADOR
DE LOS CANÓNIGOS
RESTAURANTE

TU BODA
Como sueñas

PRESENTACIÓN

Estimados novios

Queremos comenzar dándoos la enhorabuena por vuestro próximo enlace y agradeciándoos el interés por conocer tanto nuestra propuesta gastronómica como nuestro espacio para celebrar el que será uno de los días más importantes de vuestra vida. Con este documento queremos comenzar un camino en común que nos lleve a diseñar el mejor evento.

Tenemos muchos rasgos que no distinguen pero quizás el más significativo es la gestión integral del evento. Estamos convencidos de que el mayor valor que podemos ofrecer a unos novios que han decidido casarse, a parte de nuestra profesionalidad y el rigor, es haceros más fácil cada paso de este ilusionante proceso que culmina el día del enlace.

Os acompañamos durante todo el proceso, coordinamos a los proveedores y personalizamos cada evento para que se ajuste lo máximo posible a vuestros deseos, asesorándoos siempre y convirtiendo nuestra experiencia en vuestra mejor aliada.

Con este documento buscamos ofrecer unas pautas para imaginar vuestro enlace en El Cenador de los Canónigos. Para ello, os ofrecemos cuatro modelos de menú, que son simplemente propuestas para que forméis una idea inicial que luego esculpíremos juntos. En este dossier encontraréis también información para que diseñéis vuestro propio banquete.

Os acompañaremos a lo largo de todo el proceso, poniendo a vuestra disposición nuestra profesionalidad y también nuestra ilusión.



ESPACIOS

El Cenador de los Canónigos es un balcón excepcional para contemplar la majestuosa belleza de la naturaleza asturiana, el verde de sus montes y su pintoresca estampa. Encaramado en un ladera, las vistas a los Picos de Europa son espléndidos. La visión que ofrecen nuestras terrazas, miradores ideales para la celebración del aperitivo, es uno de nuestros mayores orgullos, al igual que la profesionalidad de nuestro equipo humano y la excelencia de nuestra cocina, que comienza con la rigurosa selección del producto.

Más de una década en la gestión de eventos avala nuestra trayectoria. Nuestro servicio va más allá de la succulencia culinaria y la exquisita presentación. Ofrecemos una gestión inte-

gral del enlace, desde las minutas o la gestión de invitaciones a la reserva de actividades paralelas, para que vosotros, los novios, no tengáis que preocuparos más que de elegir a vuestro gusto.

Contamos con diferentes espacios para la celebración de bodas que nos permiten adaptarnos a los distintos tipos de enlaces, los más íntimos y también los más populosos. Nuestros salones tienen capacidad para más de 200 personas.

El Cenador de los Canónigos y el Hotel de La Cepada, con cuatro estrellas y veinte habitaciones, ofrece un tándem único, garantizando la comodidad de los invitados en un enclave privilegiado del corazón de Asturias.





NUESTRA GASTRONOMÍA

Queremos convertir la organización de vuestra boda en un proceso personalizado para que todo sea tal y como vosotros soñéis. Os presentamos, sin más dilación, varios menús a modo de ejemplo que os servirán para ir haciéndoos una idea de cómo puede ser el menú del día que empezareis a escribir vuestra nueva vida. Más adelante encontraréis cómo personalizarlos.

MENÚ N° 1

Precio por Comensal:
102,80 € (IVA no incluido)

APERITIVOS

Cucharita con Mejillón y Leche de Coco
Canapé de Mouse de Queso con Nuez y Anchoa
Canapé de Jamón Ibérico y Tumaca
Brocheta de Gambón con Maicitos y Ali-Oli
Chupa-Chups de Codorniz con Salsa de Soja
Tortinos de Maiz con Picadillo y Huevo de Codorniz

MENÚ

Crema de Nécoras (Andaricas)
Colita de Rape con Salsa Verde y Almejas
Medallones De Solomillo Ibérico con Salsa de Setas
Arroz con Leche Requemado

EXTRAS

Barra Libre Básica (3 Horas)
Bebidas en el Cocktail y Bodega



MENÚ N° 2

Precio por Comensal:
119,40 € (IVA no incluido)

APERITIVOS

Taco de Salmón Marinado con Salsa Tártara y Pistacho
Bombón de Foie, Mango y Azafrán
Milhojas de Cabrales
Bocaditos Crujientes de Morcilla con Frambuesa
Brocheta de Gambón con Maicitos y Ali-Oli
Chupa-Chups de Codorniz con Salsa de Soja

MENÚ

Crema de Bogavante con Helado de Queso de Cabra y Tomillo
Supremas de Salmón con Salsa de Oricios y Puré de Coliflor
Sorbete de Pasión y Mango
Lechazo de Castilla Asado al Horno con Patatas Panadera
Pastel de Manzana al Calvados con Helado de Yogurt

EXTRAS

Lunch Tradicional
Barra Libre Básica (3 Horas)
Bebidas en El Cocktail y Bodega



MENÚ N° 3

Precio por Comensal:
130,90 € (IVA no incluido)

APERITIVOS

Brocheta de Creps con Salmón y Salsa Agridulce
Cucharita con Mejillón y Leche de Coco
Cucharita con Patatas Ali-Oli y Huevas de Trucha
Huevo de Codorniz con Glaseo de Yogurt
Tartaleta de Brandada de Bacalao y Aceite de Oliva Negra
Cucharita de Pulpo a la Gallega
Rabas con un Toque de Lima
Crujientes de Pato a la Naranja

MENÚ

Plato de Foie con Crujiente de Maiz y Membrillo de Piña
Rodaballo Asado con Jugo de Carne y Setas
Sorbete de Limón
Muslo de Pintada Relleno con Salsa de Manzana y Sidra
Locos por el Chocolate 2012

EXTRAS

Lunch Premium
Barra Libre Premium (3 Horas)
Bebidas en el Cocktail y Bodega



MENÚ N° 4

Precio por Comensal:
150,10 € (IVA no incluido)

APERITIVOS

Cucharita con Mejillón y Leche de Coco
Cucharita con Patatas Ali-Oli y Huevas de Trucha
Canapé de Queso Vidiago con Boquerón y Uvas Negras
Bombón de Foie, Mango y Azafrán
Croquetas de Jamón Ibérico
Tosta de Chistorra y Cebolla Caramelizada al Vino
Brocheta de Gambón con Maicitos y Ali-Oli
Tartaleta de Brandada de Bacalao y Aceite de Oliva Negra
Tortinos de Maiz con Picadillo y Huevo de Codorniz
Crujientes de Pato a la Naranja

MENÚ

Ensalada de Muslitos de Perdiz Escabechada y Ahumada
Lomos de Lubina al Champagne
Sorbete de Pasión y Mango
Milhojas de Solomillo y Setas con Salsa de Oporto
Sopa de Frutos Rojos con Helado de Yogurt con Hojaldritos

EXTRAS

Lunch Premium
Barra Libre Premium (3 Horas)
Bebidas En El Cocktail y Bodega





CREA TU PROPIO MENÚ

Una vez que habéis visto los menús a modo de ejemplo podéis configurar el de vuestra boda según vuestras preferencias, ajustado a vuestros gustos y presupuesto. Podéis elegir cuantos platos deseéis. Nuestra sugerencia es incluir al menos seis aperitivos que permitan a los invitados disfrutar de distintos sabores y sorprenderse. Después, en la mesa, manda la tradición y el producto. A vuestra selección de platos le sumamos la contratación obligatoria de las bebidas durante el cóctel y la bodega de la cena (15 euros por persona). Que disfrutéis creando el menú de vuestra boda.

Aperitivos

FRÍOS

- Brocheta de Creps con Salmón y Salsa Agridulce 1,60 €
- Cucharita con Mejillón y Leche de Coco 1,60 €
- Tartaleta de Ensaladilla Rusa con Langostino. 1,60 €
- Cucharita con Patatas Ali Oli y Huevas de Trucha 1,60 €
- Canapé de Mousse de Queso con Nuez y Anchoa 1,60 €
- Canapé de Jamón Ibérico y Tumaca 1,60 €
- Canapé de Queso Vidiago con Boquerón y Uvas Negras 1,60 €
- Taco de Salmón Marinado con Salsa Tártara y Pistacho 1,60 €
- Bombón de Foie, Mango y Azafrán 2,30 €
- Milhojas de Cabrales 1,60 €
- Huevo de Codorniz con Glaseado de Yogurt 1,80 €

CALIENTES

- Croquetas de Jamón Ibérico 1,60 €
- Tosta de Chistorra y Cebolla Caramelizada al Vino 1,90 €
- Bocaditos Crujientes de Morcilla con Frambuesa 1,80 €
- Brocheta de Gambón con Maicitos y Ali Oli 2,30 €
- Tartaleta de Brandada de Bacalao y Aceite de Oliva Negra. 1,60 €
- Chupa Chups de Codorniz con Salsa de Soja 2,60 €
- Cucharita de Pulpo a la Gallega 2,30 €
- Rabas con un Toque de Lima 2,30 €
- Tortino de Maíz con Picadillo y Huevo de Codorniz. 2,30 €
- Crujientes de Pato a la Naranja 1,90 €
- Brochetas de Plátano y Bacon 1,60 €

EXTRAS

- Jamón de Joselito al Corte 6,40 €
- Anchoas San Filippo Sobadas a Mano al Momento 5,60 €
- Barra de Coctelería durante el Aperitivo 5,50 €



En la mesa

PRIMEROS PLATOS

Para ir abriendo boca

- Ensalada de Langostinos y Piña con Vinagreta de Boletus 18 €
- Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Trufa y Salsa Tartara. 23 €
- Ensalada de Muslitos de Perdiz Escabechada y Ahumada 19,60 €
- Plato de Foie con Crujiente de Maíz y Membrillo de Piña. 14,60 €
- Crema de Bogavante con helado de Queso de Cabra y Tomillo 18 €
- Sopa de Pescados y Mariscos 16 €
- Crema de Espárragos Trigueros con Fritos de Pixín y Virutas de Jabugo 11,60 €
- Crema de Nécoras (Andaricas). 14,80 €
- Langostinos Fríos con Dos Salsas (Vinagreta + Salsa Rosa). 21 €



En la mesa

PESCADOS

Directos del mar al plato

- Merluza Rellena de Centollo con Salsa Marinera18 €
- Supremas de Salmón con Salsa de Oricios y Puré de Coliflor16 €
- Dorada a la Espalda con Patatas Panaderas19,60 €
- Lomos de Lubina al Champagne 24 €
- Supremas de Merluza al Horno con Salsa Marinera19,60 €
- Rodaballo Asado con Jugo de Carne y Setas19,60 €
- Colita de Rae con Salsa Verde y Almejas 24 €
- Mero Asado al Horno con Verduritas y Patatas a la Mantequilla 29 €
- Bacalao a la Vizcaína 23 €



En la mesa

LA CARNE

Lo mejor del mercado

- Solomillo Relleno de Foie y Verduritas en Hojaldre21 €
- Muslo de Pintada Relleno con Salsa de Manzana y Sidra.16 €
- Lechazo de Castilla Asado al Horno con Patatas Panadera.19,60 €
- Carré de Cordero con Salsa de Miel y Piña18 €
- Muslo de Pato Braseado con Salsa Trufada al Armagnac
- Medallones de Solomillo Ibérico con Salsa de Setas14,60 €
- Paletilla de Lechazo con Base de Patata y Ensalada Gourmet 23 €
- Rabo de Toro Al Vino Tinto con Puré de Patata21 €
- Milhojas de Solomillo y Setas con Salsa de Oporto22 €
- Medallones de Ciervo con Salsa de Frambuesa21 €



En la mesa

CORTANTE

Un placer entre sabores

- Sorbete de Pasión y Mango 2,40 €
- Sorbete de Limón 2,60 €



En la mesa

POSTRES

La dulce tentación

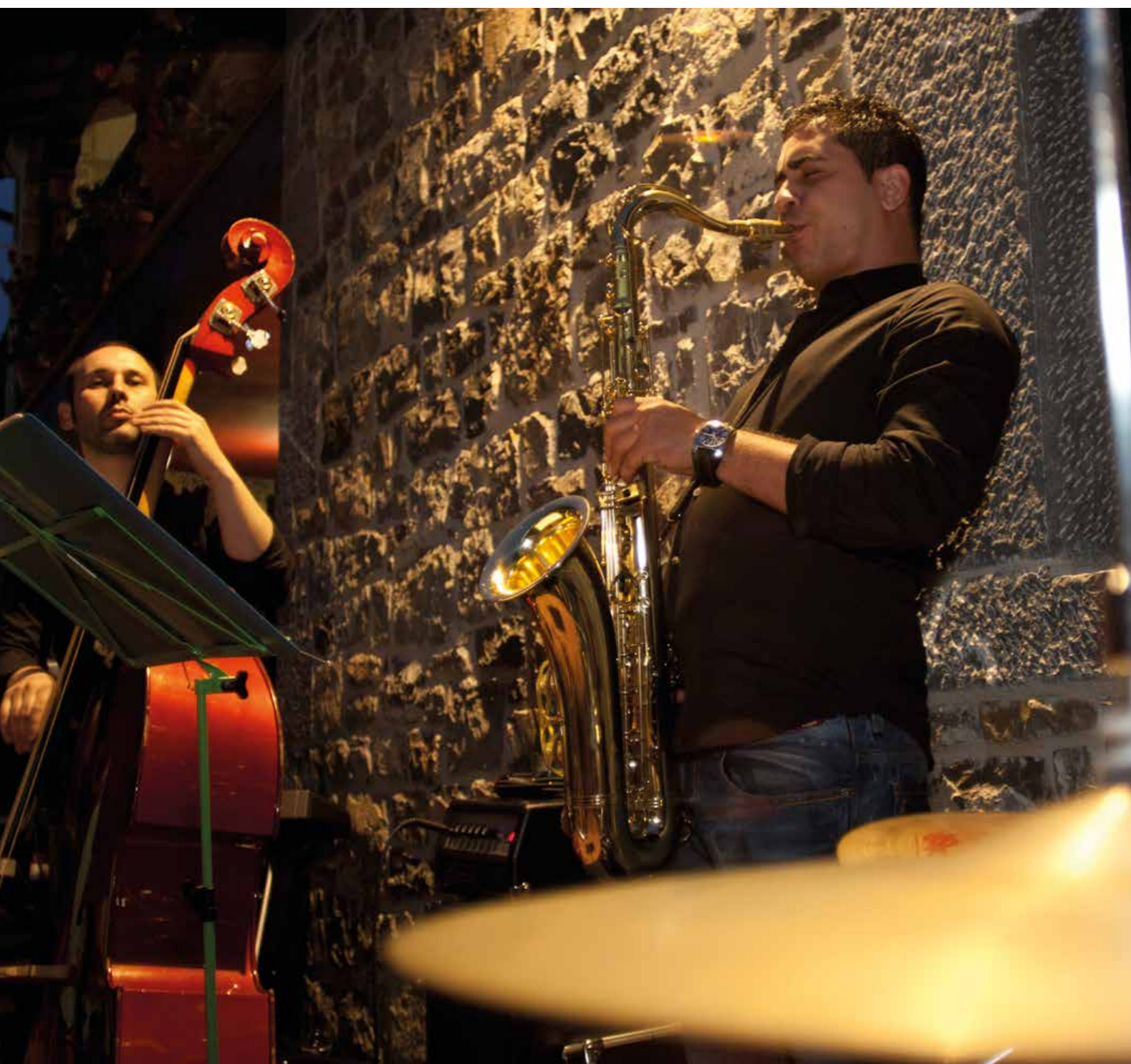
- Creps Rellenos de Compota de Manzana y Salsa de Chocolate 2,90 €
- Pastel de Manzana al Calvados con Helado de Yogurt 3,60 €
- Locos por el Chocolate 2012 (Excelente Postre Basado en Diferentes Texturas de los Chocolates, unidos con Frutos del Bosque: Bizcocho de Chocolate Hecho al Vapor y sin Harina: Sopita de Chocolate Blanco con Vainilla: Cremoso de Chocolate con Leche: Helado de Chocolate Negro de Origen: Crujientes de Chocolate: Fresitas y Frambuesa) 4,60 €
- Crema Helada de Higos con Frutos Secos y Chocolate Caliente 5,90 €
- Tiramisú con Helado de Café y Gelatina de Amaretto 5,60 €
- Tarta de Tres Chocolates con Helado de Plátano 5,90 €
- Sopa de Frutos Rojos con Helado de Yogurt con Hojaldritos 4,60 €
- Arroz con Leche Requemados 4,40 €
- Leche Frita con Almendras + Toffee de Vainilla + Helado de Leche Merengada 5,40 €
- Canutillos de Piña con Requesón de los Beyos y Salsa de Miel 5,40 €



La Fiesta

Te ofrecemos diferentes propuestas para personalizar tu boda y darle un toque de distinción con música en directo.

- Grupo de Jazz para el Aperitivo 4,40 €
- Gaiteros en el Aperitivo. 3,90 €
- Grupo de Habaneros para los Postres. 4,40 €
- Músic Disc (Tres horas). 4,90 €



Lunch

TRADICIONAL 14,60 €

- Gamoneu con Membrillo de Piña
- Tortilla de Patata
- Crujiente de Picadillo con Huevo
- Croquetas de Ave
- Degustación de Fabada
- Chorizos a la Sidra
- Embutidos Tradicionales
- Panes Tradicionales
- Vasitos de Helados Artesanos
- Bebidas Variadas

PREMIUM 19,80 €

- Surtido de Ibéricos
- Gambas a la Gabardina
- Calamares a la Romana
- Pulpo a la Gallega
- Croquetas de Jamón
- Quiche Lorraine
- Jamoncitos de Pollo
- Parrochinas con Crujiente de Jamón
- Pollo al Ajillo
- Vasitos de Chocolate
- Copitas de Norniella con Frutas de Temporada
- Variedad de Panes
- Vasitos de Helados Artesanos
- Bebidas Variadas



Barra libre

BÁSICA (3 HORAS) 18 €

PREMIUM (3 HORAS) 24 €

EXTRAS

Fondue de Chocolate con Brochetas de Fruta 3,90 €



INFORMACIÓN GENERAL Y REGALOS

- Todos los banquetes de boda serán tratados de manera personalizada y organizados por el departamento de gestión de banquetes del propio restaurante.
- Una vez en el salón, dispondrán de un Maitre que coordinará la dirección del banquete.
- Las reservas quedarán confirmadas al pago de una señal de 1500 € en el número de cuenta del Banco Popular ES62 0075 0020 8006 0010 7189 y el resto, el 50 % se realizará seis días antes de la celebración del mismo y el 50 % restante al siguiente día hábil del día de la celebración, mediante transferencia bancaria.
- La lista de invitados se entregará 15 días antes del banquete. Se deberá confirmar el número exacto de invitados 96 horas antes de la celebración.
- Prueba de menú para 6 personas gratis (min 100 pax) Por debajo de 100 invitados, se facturará el coste de cubierto al 50 % al resto de asistentes, excepto los novios que siempre, independientemente del número de invitados, es sin coste.
- En caso de cancelación no habrá devolución del importe depositado en el restaurante en concepto de señal.
- La Empresa se reserva el derecho de modificar menús y precios, sin previo aviso, excepto en aquellos banquetes contratados.
- La contratación de todos los servicios (gastronomía, personal, flores, música, etc..) son gestionados exclusivamente por el propio restaurante.
- Descuentos del 10 % para banquetes celebrados de domingo a viernes (excepto festivos o víspera de festivos, nacionales, autonómico y local).
- Tarjetones de menú y organización del protocolo de mesas incluidos.
- MÚSICA DE BAILE GRATIS (min 100 pax) hasta la finalización de la barra libre con nuestro disc-jockey. El impuesto de la SGAE es por cuenta de los novios y asciende en torno a los 200 € + IVA