



REAL BALNEARIO

SALINAS

# Presentación

*Isaac Loya:*  
*isaac@realbalneario.com*  
*985518613*

*Estos menús son solo una idea para el evento, se pueden combinar o preguntar para alternativas mas determinadas, es decir, los menús pueden diseñarse expresamente a su gusto.*

*El Real Balneario supone un emplazamiento idílico junto al mar y la playa de Salinas, y convierte un día especial en un acontecimiento único, disfrutando de la mejor gastronomía y servicio. Con capacidad para 280 personas, y cerca de 20 años de experiencia en la celebración de eventos.*

*Su cocina encuentra el equilibrio perfecto entre la cocina tradicional asturiana y la apertura a las nuevas ideas, para así satisfacer los gustos más dispares y prestando una especial atención a los productos que brinda el mar cantábrico.*

*Nuestro restaurante ofrece la mayor calidad en productos y la más próxima atención con nuestros clientes.*

*La bodega, cuidadosamente seleccionada y servida, atesora tanto los vinos más modernos como las grandes añadas de los más prestigiosos vinos clásicos. Una delicia para el paladar. Bodega con 450 referencias.*

*Isaac Loya se encarga personalmente de recibir, atender, y asesorar a los clientes que deseen solicitar información acerca de nuestros servicios.*

# Menu 1

## */// APERITIVO*

*Aperitivo de la casa*

ARROZ CREMOSO DE BOGAVANTE

MERLUZA AL CHAMPAGNE

## */// POSTRE*

*Copa de tocinillo de cielo con leche merengada*

## */// BODEGA*

*Vino Blanco Ruedo Verdejo Monteblanco*

*Vino Tinto Rioja 4 MB de Tarón*

*/// Café*

*/// Licores*

*/// Petit-fours*

---

*Precio por comensal:  
50€ 10% IVA no incluido*

# Menu 2

## /// APERITIVO

*Aperitivo de la casa*

ANCHOAS NARDIN 000 SOBRE CRUJIENTE DE VERDURAS  
ESCALIVADAS

LOMO DE LUBINA AL VAPOR SOBRE CITRONELL

LOMO BAJO DE TERNERRA ASTURIANA A BAJA TEMPERATURA

## /// POSTRE

*Mahonesa de Maracuya, crujientes de chocolate, nieve de limón,  
esponja de frembuesa y helado de coco*

## /// BODEGA

*Vino Blanco Rueda Verdejo Monteblanco*

*Vino Tinto Rioja Crianza Tarón*

/// Café

/// Licores

/// Petit-fours

---

*Precio por comensal:  
65€ 10% IVA no incluido*

# Menu 3

## /// APERITIVO

*Aperitivo de la casa*

BOGAVANTE A LA PARRILLA SOBRE PASTA FRESCA  
ANARANJADA Y AZAFRANADA

MONTADITO DE SETAS, FOIE Y YEMA DE HUEVO

MERO DEL CANTABRICO A LA BRASA SOBRE UNA MENIER  
ANARANJADA

## /// POSTRE

*Torrija de vainilla con fresas glaseadas y su helado*

## /// BODEGA

*Vino Blanco Albariño Alba de Martín*

*Vino Tinto Rioja Crianza Ramón Bilbao*

/// Café

/// Licores

/// Petit-fours

---

*Precio por comensal:  
80€ 10% IVA no incluido*

# Menu 5

## /// APERITIVO

*Aperitivo de la casa*

ENSALADA DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO SOBRE  
GAZPACHO DE REMOLACHA

LOMO DE MERLUZA CONFITADO A BAJA TEMPERATURA

SOLOMILLO DE TERNERA ASADO AL HORNO EN SU PROPIO  
JUGO

## /// POSTRE

*Crema de Tocinillo de cielo con nata y pimienta de Sichúan*

## /// BODEGA

*Vino Blanco Albariño Alba de Martín*

*Vino Tinto Rioja Crianza Ramón Bilbao*

/// Café

/// Licores

/// Petit-fours

---

*Precio por comensal:  
80€ 10% IVA no incluido*

# Menu 6

## /// APERITIVO

*Aperitivo de la casa*

TOSTADA DE ANCHOAS CON VERDURAS ESCALIBADAS

ALMEJAS DE CARRIL SOBRE SU PROPIA CREMA

PASTA FRESCA ANARANJADA Y AZAFRANADA CON  
BOGAVANTE

MONTADITO DE SETAS, FOIE Y YEMA DE HUEVO

LOMO DE VIRREY AL NATURAL SOBRE SU MARMITA

SOLOMILLO DE TERNERA ASADO AL HORNO SOBRE SU JUGO

## /// POSTRE

*Soufflé de chocolate con helado de zanahoria  
Copa de tocinillo de cielo con leche merengada*

## /// BODEGA

*Vino Blanco Mosela Riesling Muller Catoir MC  
Vino Tinto Rioja Orben*

/// Café

/// Licores

/// Petit-fours

---

*Precio por comensal:  
120€ 10% IVA no incluido*

