

PALACIO DE CANEDO

Prada
A TOPE

Menús Grupos

2027

Mucho más ...



Restaurante









Hotel







Tienda





Viñedos y Bodega





VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE



Alimentos Artesanales






VISITAS GUIADAS


CATAS


Y UN ENTORNO ÚNICO

OBSERVACIONES SOBRE LOS MENÚS Y LA CONTRATACIÓN

*Los menús son para celebraciones a partir de veinte personas y a mesa completa (un menú para todo el grupo). **En caso de que el número de comensales sea menor se incrementará el precio del menú en 3 € persona.**

*En los menús se incluye agua y vino de nuestras bodegas Palacio de Canedo. **(Máximo 1 botella de vino cada 2 comensales)**. Los comensales que no beban vino pueden pedir refresco o cerveza. **Las botellas adicionales se facturarán a parte.**

*Los menús incluyen servicio de camareros, asesoramiento para realizar el evento y creación de menús paralelos en caso de alergias o intolerancias.

*La reserva se hará efectiva con el pago de la señal y la firma del contrato que detalla el menú y los servicios a prestar. La señal entregada se descontará del precio final. En caso de anulación de la comida/cena no se devolverá la cantidad entregada como señal.

*La confirmación de comensales se hará **cinco días** antes a la fecha del servicio. La facturación será siempre del número de cubiertos confirmados.

*En caso de la contratación de algún servicio externo, la empresa que preste este servicio y sus trabajadores, tendrán que cumplir con los requisitos exigidos por la ley y estar dados de alta en la SS.
Prada a Tope, no se responsabiliza de la calidad de los servicios prestados por esas empresas, siendo ellas responsables de los daños o desperfectos que puedan ocasionar a terceros o a las instalaciones.
Prada a Tope se reserva también el derecho de admitir o no estos servicios si no están acordes a las exigencias de calidad de nuestra empresa.
La empresa que preste los servicios externos, está obligada a colocar y a recoger todo lo utilizado en el horario establecido por Prada a Tope.

*Los pagos se realizarán tras la finalización del evento, al contado, o por tarjeta de crédito/débito. También se pueden realizar por transferencia con factura proforma previa al evento y según el número de comensales contratados.

*Los precios que facilitamos tienen incluido el I.V.A. vigente y son válidos para el 2027. Para cualquier duda que tengas puedes llamar al tfno. 987 56 33 66 (servicio de reservas) y hablar con Francisco o Flor.

Disfruta de una comida que apuesta por los sabores auténticos, cuidando todos los detalles, con nuestros vinos de agricultura ecológica y un entorno único.

Te proponemos diferentes platos que puedes combinar a tu gusto. Elaborados en nuestras instalaciones siempre con las mejores materia primas y por supuesto haciendo un guiño a nuestra tierra.

Elige la opción que más te gusta y cuéntanoslo.

NUESTRA SELECCIÓN DE PLATOS PARA QUE CONFECCIONES TU MENÚ

ENTRANTES Y MARISCO

Embutidos de León con nuestros pimientos asados
(cecina, lacón prensado, lomo curado, chorizo, salchichón, queso curado de oveja)

Cecina al aceite de laurel con virutas de queso

Lacón prensado con nuestros pimientos asados

Medallón de Foie con reducción de Mencía

Capricho de Palacio
(queso de cabra gratinado con mermelada de pimientos y pan de pasas)

Crema de boletus y castañas con foie

Revuelto de boletus y foie

Selección de nuestras croquetas

Jamón ibérico acompañado de pan de cristal con tomate

Tabla de quesos de León con nuestras mermeladas

Timbal de lascas de bacalao con aguacate y pil pil de pimientos

Ensalada primavera con queso gratinado y vinagreta de Mencía

Ensaladilla con ventresca y pil pil de pimientos

Guiso de garbanzos, gambones y boletus

Ensaladilla con gambones

Pulpo a feira con cachelos

Crema de marisco con rape y gambas

Crema de bogavante

Gambones flambeados al brandy

Vieira gratinada con gambas en su concha

Cigalas a la plancha

Timbal de salpicón de pulpo y gambas

PESCADOS

Lomo de merluza con cremoso de marisco

Lomo de merluza en salsa verde

Lomo de merluza con gulas al ajillo

Lomo de corvina sobre parmentier y verduritas al wok con teriyaki

Lomo de bacalao sobre crema de puerros y pil pil de pimientos

Lomo de bacalao con guiso de manitas y langostinos

Lomo de lubina sobre cremoso de espárragos

Brocheta de rape y langostinos con tallarines de verduras

CARNES

Solomillo de cerdo ibérico a la pimienta

Solomillo de cerdo ibérico con crema de queso y chutney de membrillo

Carrilleras de ibérico al Mencía con sus verduritas

Lechazo asado al Godello con ensalada y patata panadera

Solomillo de vacuno con crema de foie y gratén de patata y setas

Lomo de vacuno a la plancha con patatita y crema de foie

Paletilla de lechazo (IGP Castilla) con tatín de patata y trufa

POSTRES

Crema de limón con castañas en almíbar

Bombón Ferrero con cremoso de sorbete de mandarina

Tarta de queso al horno con nuestras mermeladas

Tarta de castañas con nata y chocolate

Tarta de chocolate y trufa

Tarta de hojaldre

Tarta de yema

Crujiente de leche frita con cremoso de vainilla

Copa Otoño
(Nuestras castañas en almíbar con cremoso de vainilla)

Copa de helado de vainilla con castañas y chocolate



DESDE 1972 ...



MENÚ 1

Entrantes

Selección de embutidos de León con nuestros pimientos asados
(cecina, lacón prensado, lomo curado, chorizo, salchichón, queso de oveja)

Empanada de batallón
(empanada tradicional de patata, cebolla y magro de cerdo)

Plato principal

Botillo a Tope con garbanzos, repollo y cachelos

Postre

Crema de limón con castañas en almíbar
Café y licores

*Bodega**

Tinto Mencía Palacio de Canedo
(Vinos de agricultura ecológica)

Precio (IVA incluido): 40 €

MENÚ 2

Entrantes

Lacón prensado con nuestros pimientos asados

Guiso de garbanzos, gambones y boletus

Plato principal

Solomillo de cerdo ibérico
con crema de queso y chutney de membrillo

Postre

Copa Otoño
(Nuestras castañas en almíbar con cremoso de vainilla)
Café y licores

*Bodega**

Tinto Mencía Palacio de Canedo
(Vinos de agricultura ecológica)

Precio (IVA incluido): 44 €

MENÚ 3

Entrantes

Capricho de Palacio (queso gratinado con mermelada de pimientos y pan de pasas)

Cecina al aceite de laurel con virutas de queso

Ensaladilla con ventresca y pil pil de pimientos

Plato principal

Carrilleras de ibérico al Mencía con verduritas

Postre

Tarta de castañas con chocolate
Café y licores

*Vino**

Tinto Mencía Palacio de Canedo (Vinos de agricultura ecológica)

Precio (IVA incluido): 50 €

MENÚ 4

Entrantes

Selección de croquetas elaboradas a mano

Tabla de quesos de León con nuestras mermeladas

Tortilla de bacalao con pil pil de pimientos asados

Plato principal a elegir

Lomo de corvina con parmentier y juliana de judías verdes
con sésamo y teriyaki
o
Solomillo de cerdo ibérico con crema de queso y chutney de membrillo

Postre

Tarta de queso con nuestras mermeladas
Café y licores

*Vino**

Tinto Mencía Palacio de Canedo (Vinos de agricultura ecológica)

Precio (IVA incluido): 56 €

CÓCTEL DE BIENVENIDA

*Si quieres una comida aún más especial te proponemos un aperitivo previo al banquete.
Se servirá en el patio, zona ajardinada o sala Picantal. Preparado con mesa para servir las bebidas y mesas adicionales de cóctel para que puedas disfrutarlo cómodamente.

*__Observaciones__: servicio de cóctel disponible para celebraciones de más de 30 personas o mínimo de facturación de 300 €.

Aperitivo 1

Jamón Ibérico con picos de pan
Tabla de quesos (queso curado de oveja, Valdeón, queso semi y queso de cabra Valdeón)
Empanada de bonito

Bebidas
Biermú Blanco o Rojo, Clarete Prada y Tinto Mencía Prada
Cerveza, agua y refrescos

Precio (IVA Incluido): 15 €/ px.

Aperitivo 2

Blinis con crema de queso y pimientos confitados
Hatillo de cecina, castañas y crema de queso
Empanada de pulpo
Cucurucho de mousse de mejillones
Croquetas de botillo
Choricitos albardados en hojaldre
Cazuelita de garbanzos con gambas

Bebidas
Biermú Blanco o Rojo, Clarete Prada y Tinto Mencía Prada
Cerveza, agua y refrescos

Precio: (IVA incluido): 19 €/px.

También puedes confeccionar el aperitivo a tu gusto, para que combine con el menú elegido.
Para ello te proponemos estos otros canapés que puedes intercambiar:

Tosta de brandada de bacalao con mahonesa de pimientos
Chupito de salmorejo de nuestro pimientos
Chupito de vichysoisse de Reineta con huevas de salmón
Vasito de valdeón con pimientos confitados
Vasito de mousse de foie con pera y gelatina de mencía
Arroz frito con botillo y verduritas
Cecina al aceite de laurel






***MENÚ INFANTIL**

Embutidos (cecina, chorizo curado, salchichón y lomo)
o
Espaguetis con nuestro sofrito de tomate y carne picada

***

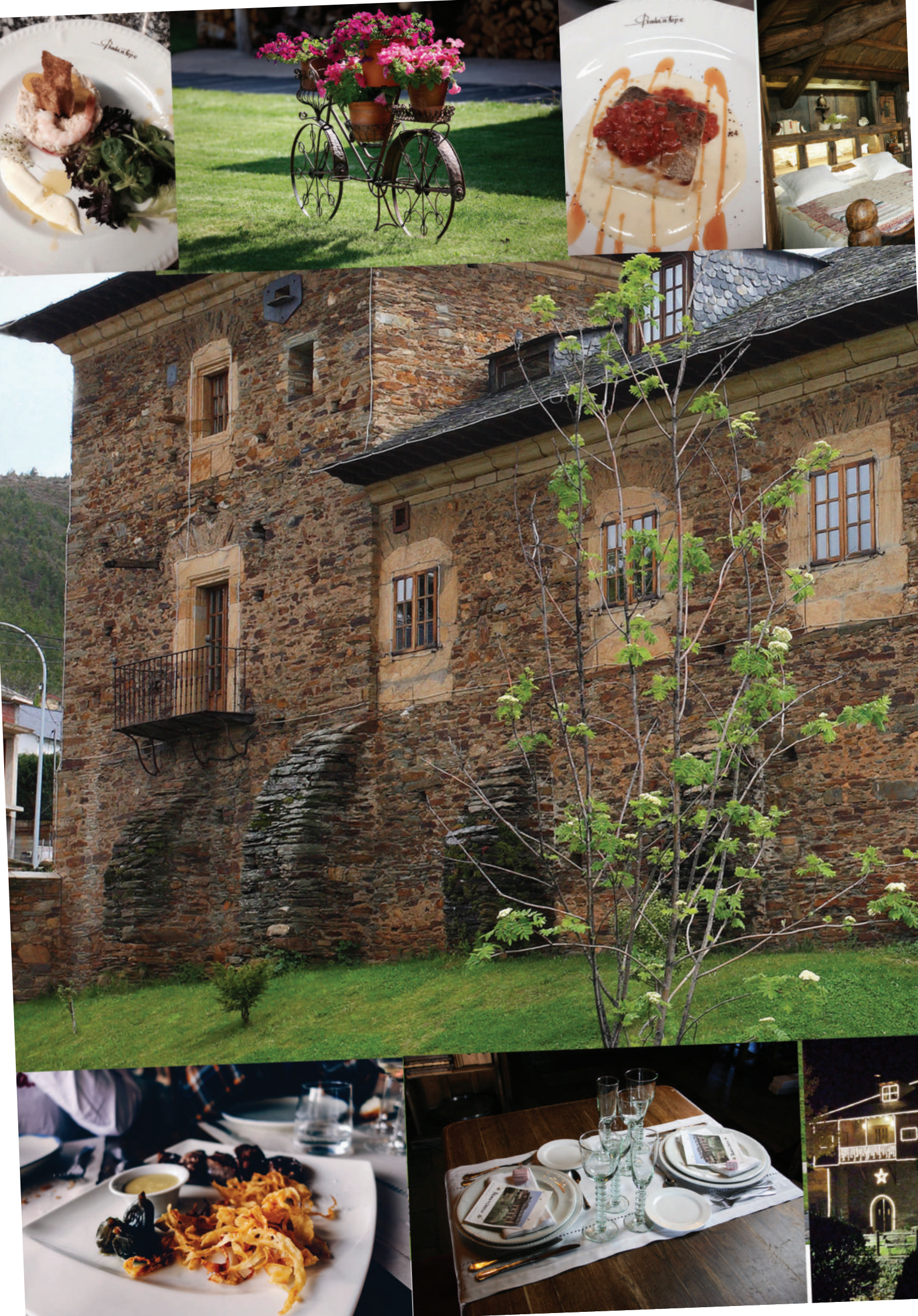
Cachopines de solomillo de cerdo con patata paja
o
Lomo de merluza rebozada con chips de patata

Postre
Batido Natural de chocolate, copa de helado
o crema de limón

Refrescos, zumos y agua

Precio (IVA incluido): 28 €

**Menús para niños menores de 12 años*

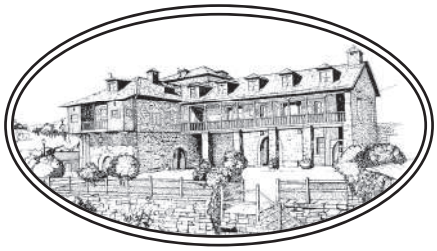










PALACIO DE CANEDO

Prada A TOPE

Calle La Iglesia, s/n
24546 - CANEDO (León)

Tfno. 987 563 366

info@palaciodecanedo.es
info@pradaatope.es

www.pradaatope.es

PRADA A TOPE

PRADAATOPE

@PRADAATOPE

PRADA A TOPE