

# DOSSIER BŌDAS



# SOMIŌ PARK

RESTAURANTE

# SOMIÓ PARK RESTAURANTE

“Queremos que formes parte de nuestra Historia”  
Inaugurado en 1926, ha albergado grandes eventos y celebraciones, compartiendo momentos memorables con sus clientes a lo largo de estos cien años de historia.

Queremos seguir haciendo historia con la ayuda de todo nuestro equipo de profesionales, que os aseguramos, hará que vuestro día sea perfecto, único e inolvidable en este espacio que entendemos único.

Con la ayuda de nuestra excelente situación, en el corazón de Somió y a escasos dos km. del centro de Gijón, la finca posee magníficos jardines con una superficie aproximada de 9,000 m<sup>2</sup>, que serán un marco perfecto para recordar vuestro enlace.

El edificio principal está catalogado y conserva el encanto de las antiguas casonas asturianas. Con sus magníficos muros, sus balcones en voladizo rematados con forja y sus escaleras de piedra por las que se accede al salón principal, encontraréis un espacio completamente diáfano donde disfrutar de un día tan importante para vosotros.



# Nuestra Gastronomía

En Somio Park, la gastronomía siempre ha sido uno de nuestros pilares más importantes y por ello, no podía faltar en el dossier donde confeccionaremos el Menú más importante de vuestra vida, nuestras mejores elaboraciones con la mejor calidad aunando tradición, elegancia y un gran respeto por la materia prima en cada plato.

Os presentamos algunos de nuestros menús de la mano de nuestro Chef Óscar Sariego, totalmente personalizables con el objetivo de conseguir la propuesta gastronómica perfecta para disfrutar a lo largo de vuestro gran día.



**“Vuestra Boda en Somió Park  
será perfecta, elegante,  
exclusiva y única”**

**Cóctel de bienvenida con variedad de  
estaciones, showcooking y uno o dos platos en  
mesa y postre?...o sois más de...**

**un Cóctel de Bienvenida con un corner de  
quesos asturianos y en mesa el tradicional  
entrante, pescado, carne y postre?**

**- Adaptamos cada boda  
a vuestros gustos y preferencias -**



# Personaliza el Aperitivo de Bienvenida

## Cóctel de Bienvenida Somió:

4 aperitivos calientes y 4 fríos (Duración aprox 1h,30')

## Cóctel de Bienvenida Somió Park:

5 aperitivos calientes y 5 fríos (Duración aprox 2h)

### Aperitivos Fríos...

Kausa de cochinita pibil

Mejillón en escabeche de jerez

Gazpacho de cereza y jamón ibérico

Bombón de foie con compota de manzana asada

Mousse de "Afuega el Pitu"

Hummus con sus crudités

Tartar de salmón

Escarcha de manzana roja y verde

Tejas de quesos asturianos

Ensaladilla especial Somió Park

Tosta de geléee de pimientos y anchoa

### Aperitivos Calientes...

Gyoza de verduras con salsa teriyaki

Croquetas de jamón ibérico

Ravioli de maíz, picadillo y mayonesa de sriracha

Piruleta de pollo crocanti con salsa de miel y mostaza

Langostino crujiente con ali-oli de cítricos

Bolita crujiente de callos con rocoto

Pulpo con patata revolcona

Torreznos lacados con bbq coreana y lima

Vasito de crema de nécoras

Cazuelitas de fabada asturiana



Y añadir uno o varios Corners para dinamizar y sorprender durante el Cóctel, Lunch o durante la Fiesta ...

### Quesos Asturianos



### Jamón Ibérico al corte



Fabada asturiana



Arroz cremoso de Pitu Caleyá



Pulpo a la gallega



Japonés



Coctelería



Sidra



Cervezas



Dulce



Mexicano



Asturiano

Mini Hamburguesas

Marinero

Perritos calientes

Ensaladas





# La Ceremonia

Celebra la ceremonia en nuestro jardín y comparte en un entorno privilegiado el momento más especial rodeado de vuestro seres más queridos.

Nuestro equipo se encargará de cada detalle, garantizando que vuestra ceremonia sea inolvidable



# Menús



# Algunas de nuestras propuestas para confeccionar vuestro Menú a medida...

## Entrantes:

Crema de nécoras y centollo con langostinos  
Crema de espárragos verdes con tartar de vieiras  
Canelón de pitu caleya en salsa de trufa  
Salpicón de Bogavante con su vinagreta  
Bogavante asado sobre bisque de marisco y crujiente de comte  
Timbal de langostino y almendra tostada  
Vieiras asadas sobre crema de coliflor y velo de panceta ibérica  
Ensalada de bogavante con emulsión de sus corales  
Ravioli de ricotta y boletus con salsa de kumatos asados y rúcula

## Pescados:

Lubina con la espalda emulsionada  
Merluza del pincho en salsa verde con almejas  
Lubina al horno con esencia de carabineros  
Bacalao confitado con romescu y langostinos  
Rape asado, parmentier de limón y velouté de guisantes  
Rape asado con arroz cremoso  
Lubina en salsa de pimienta verde  
Merluza asada en salsa de chipirón y alioli verde



## Carnes:

Paletilla de lechazo deshuesada con su guarnición  
Paletilla de lechazo al estilo tradicional  
Solomillo de vaca asado con ragut de setas y salsa bordalesa  
Meloso ibérico con crema de boniato y calabaza asada  
Taco de cochinitillo lacado con patata asada al romero y tomillo  
Cordero lechal, crema de pimientos confitados y crujiente de puerro  
Ternera confitada con pamentier trufada  
Roast beef de ternera asturiana, cremoso de patata y manzana

## Postres:

Milhojas de crema de vainilla y gianduja  
Mousse de queso y fresas  
Tarta de chocolate manjari y naranja amarga  
Torrija caramelizada con crema de almendras  
Paulova de nata y frutos rojos  
Avellana, almendra y crujiente de espéculos

# Lunch noche

Combina nuestras propuestas tipo Buffet con corners en vivo...

## Propuestas Tipo Buffet...

Selección de Tortos asturianos

Ensaladilla rusa especial Somió Park

Tacos mexicanos

Mini hamburguesas de angus con queso

Cuadrados de empanada de Bonito del norte

Surtido de ibéricos con su tostas de pan tumaca

Calamares con ali oli de cítricos

Vasitos de arroz con leche

Mini brownie de chocolate

## Propuestas en directo...

Perritos Calientes

Mini hamburguesas

Tex Mex

Corner de arroz con pitu caleya

Corner de fabada asturiana



# La Fiesta...



## BARRA LIBRE

4 horas de duración 27€/persona (+10% IVA).

Hora extra: 5€ (+10% IVA)/comensal adulto

### Bebidas incluidas:

JB, Ballantines, White Label, Johnnie Walker, Passport, Cutty Shark, NYC 8...  
Brugal Añejo, Pampero, Havana 7, Legendario 7, Barceló, Bacardí, Bacardí  
Limón, Cacique, Malibú, Ginebra, Tanqueray, Bombay, Seagrams, Beefeater,  
Larios 12, Puerto de Indias  
Vodka, Absolut, Eristoff.

## BARRA LIBRE PREMIUM:

4 horas de duración 35€/persona (+10% IVA).

Hora extra: 8€ (+10% IVA)/comensal adulto

Además de las referencias de la barra libre incluida, la barra libre premium cuenta con una referencia de cada clase de bebida, a elegir entre:

Whisky Ballantines 10 años, Johnnie Walker 12 años, The Glenlivet 12 años, Chivas 12 años.

Ron Santa Teresa 1976, Zacapa centenario, Barceló Imperial.

Ginebra G Vine, Hendricks, Beefeater 24, London, Nordest, Bombay Sapphire.

Vodka Ciroc, Grey Goose.



Detalles que marcan la diferencia...

Será vuestro día y todo ha de ser perfecto, a parte de la ayuda y gestión integral de nuestro wedding planner desde el minuto cero hasta el final de la boda, también podemos asesoraros con la elección del DJ, Photocall, Fotomatón, Vídeo, Fotografía, Decoración extra, entretenimiento para los más pequeños y demás puesta en escena.

Pregúntanos! Estaremos encantados de ayudaros para encontrar la mejor opción!!





Escribenos para concertar una visita.  
Os mostraremos con detalle nuestras instalaciones y  
confeccionaremos un menú a medida

[hola@somiopark.com](mailto:hola@somiopark.com)

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

Ctra. Piles Infanzón 2040 - 33202 - GIJÓN

985 33 30 30 (Ext 1)

