

# AVANT GARDE

NAVIDAD 2016

*de loya*  
GASTRONOMÍA JAVIER LOYA

## AVANT-GARDE

La mejor gastronomía asturiana de autor en un marco inigualable sobre la playa de San Lorenzo, en pleno corazón de la ciudad de Gijón. Imagine un cocktail de ensueño en la terraza de la azotea, donde los azules del mar y el ocre del atardecer tiñen el horizonte. Avant-Garde se ha diseñado con todo lujo de detalles para dar cabida a los mejores y más exclusivos eventos. Situado en el Hotel NH Gijón, un 4 estrellas Superior, dispone de un inmenso parking privado cubierto, terraza lounge con piscina, y tres amplios salones donde dar cabida a más de 400 personas. La dilatada experiencia de Javier Loya en la celebración de eventos es la mejor garantía para que todo salga a pedir de boca.



## JAVIER LOYA

DELOYA GASTRONOMÍA es la visión del cocinero y empresario Javier Loya a lo largo de casi una década. Tercera generación de la familia Loya asentada en Asturias desde hace más de 60 años, Javier, tras pasar por los fogones de su propia casa, el Real Balneario de Salinas, trabajando codo con codo con su padre Miguel y su hermano Isaac, ha sabido traspasar las fronteras de este pequeña villa marinera y llevar a todos los rincones de nuestra tierra su propia filosofía gastronómica y empresarial de máxima calidad.



# MENÚ AVANT-GARDE Nº 1

## Aperitivo al Centro de Mesa

Croqueta de Jamón Ibérico

Crujiente de Pastel de Cabracho

CREMA DE SETAS DE TEMPORADA CON FOIE Y CASTAÑAS GLASEADAS

COSTILLA CONFITADA CON CHUTNEY DE CEBOLLA Y MANGO

COPA DE TOCINILLO DE CIELO CON HELADO DE LECHE MERENGADA

Café de Colombia

Licores

## BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

37.00 euros + IVA por persona

## MENÚ AVANT-GARDE Nº 2

### Aperitivo al Centro de Mesa

Croqueta de Queso con Compota de Manzana  
Patatino Relleno de Secreto Ibérico con Japo-Ketchup  
Brocheta de Gamba en Tempura de Lima

### ARROZ CREMOSO DE BOLETUS Y TRIGUEROS

LOMO DE MERLUZA DEL CANTÁBRICO CON PATATA "TRABAJADA" Y SALSA VERDE

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUEZ CON HELADO DE FRUTOS ROJOS

Café de Colombia

Licores

## BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

39.00 euros + IVA por persona

# MENÚ AVANT-GARDE Nº 3

## Aperitivo al Centro de Mesa

Croqueta de Jamón Ibérico

Vasito de Crema de Nécoras

Boca-Brioche de Ternera con Pepino Encurtido y Ciruelas

ENSALADA DE SALMÓN CON MAHONESA DE ENCURTIDOS

LECHAL CONFITADO CON ESPUMOSO DE PATATA, BOLETUS Y SU JUGO

MANZANA CAMELIZADA CON HELADO DE CREMA Y "PETA-ZETAS"

Café de Colombia

Licores

## BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

42.00 euros + IVA por persona



# MENÚ AVANT-GARDE Nº 4

## Aperitivo al Centro de Mesa

Croqueta de Queso con Compota de Manzana

Palito de Vidiago con Pesto

Patatino Relleno de Secreto Ibérico con Japo-Ketchup

TARTAR DE PESCADO Y MARISCO CON SU SOPA DE LA MAR

ENTRECOT DE "XATA ROXA" CON PIMIENTOS ASADOS Y SU JUGO

TORRIJA DE ARROZ CON LECHE, SORBETE DE LIMÓN Y CANELA

Café de Colombia

Licores

## BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

45.00 euros + IVA por persona



# MENÚ AVANT-GARDE Nº 5

## Aperitivo al Centro de Mesa

Croqueta de Ibérico

Brocheta de Gamba en Tempura de Lima

Vasito de Crema de Setas y Castañas

Torto de Maíz con Guacamole de Cebolla Encurtida

## LUBINA AL CHAMPAGNE “FÉLIX LOYA”

TERNERA CONFITADA CON CREMA FINA DE PIMIENTOS

BISCUIT DE CHOCOLATE BLANCO CON MIGAS DE QUICOS Y GAJOS DE NARANJA

Café de Colombia

Licores

## BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

48.00 euros + IVA por persona



# MENÚ AVANT-GARDE Nº 6

## Aperitivo al Centro de Mesa

Croqueta de Queso con Compota de Manzana

Vasito de Crema de Nécoras

Copita de Salmón Ahumado, Huevas y Maíz

Patatino Relleno de Secreto Ibérico con Japo-Ketchup

ENSALADA DE LANGOSTINOS DE HUELVA CON VINAGRETA DE SIDRA Y CRUJIENTE DE YUCA

TERNERA CONFITADA CON CREMA FINA DE PIMIENTOS

BIZCOCHO FLUIDO DE CHOCOLATE CON HELADO DE CÍTRICOS

Café de Colombia

Licores

## BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

54.00 euros + IVA por persona

## MENÚ AVANT-GARDE Nº 7

### Aperitivo al Centro de Mesa

Jamón Ibérico de Bellota

Lomo Ibérico de Bellota

Croqueta de Queso con Compota de Manzana

Crujiente de Gamba con Ras al Honout

Cucharita de Salmón Marinado con Mahonesa de Encurtidos

LUBINA BRASEADA CON PATATA "PISADA", CALDO DE SUS ESPINAS Y CHIP DE LIMÓN

FALSO ROAST-BEEF DE TERNERA ASTURIANA CON ESPUMOSO DE PATATA, DADOS DE MANZANA Y SALSA DE VINO

MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS, CRUJIENTE DE QUESO Y HELADO DE NUEZ GARRAPIÑADA

Café de Colombia

Licores

## BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

62.00 euros + IVA por persona

## COCTAIL

Jamón Ibérico de Bellota

Lomo Ibérico de Bellota

Torto de Maíz con Guacamole de Cebolla Encurtida

Croqueta de Queso con Compota de Manzana

Brocheta de Gamba en Tempura de Lima

Crema de Setas y Castañas

Patatino Relleno de Secreto Ibérico con Japo-Ketchup

Palito de Vidiago con Pesto

Montadito de Pulpo y Patata con Aceite de Pimentón

\*\*\*\*\*

Selección de Quesos Asturianos con sus Panes Artesanos en Buffet

\*\*\*\*\*

Degustación de Puntalette a la Carbonara

\*\*\*\*\*

Nuestro Mundo Dulce

Daditos de Brownie con Nueces y Copita de Tocinillo con Helado de Leche Merengada

## BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

30.00 euros + IVA por persona

DELOYA GASTRONOMÍA PONE A SU DISPOSICIÓN  
UN EQUIPO HUMANO EXPERIMENTADO QUE GARANTIZARÁ  
QUE SU EVENTO SEA UN ÉXITO.  
NO DUDE EN CONSULTARNOS, SERÁ UN PLACER AYUDARLES EN LO QUE NECESITEN.

**AVANT  
GARDE**

Tlf. 985 33 13 77

[eventos@avant-garde.es](mailto:eventos@avant-garde.es)

*de loya*  
GASTRONOMÍA JAVIER LOYA

Paseo del Dr. Fleming, 71

33203 Gijón

(Asturias)