
MESTURA

R E S T A U R A N T E

Javier Loya

MESTURA RESTAURANTE

Mestura Eventos encuentra en el interior del Hotel Gran España el emplazamiento perfecto para acercar al centro de Oviedo la oferta gastronómica del chef Javier Loya, cabeza visible del grupo empresarial Deloya Gastronomía que él mismo alumbró hace más de una década y convertido hoy en una referencia en Asturias. Espaciosos salones con personalidad renovados por algunos de los mejores decoradores de la región actúan como escenario perfecto para el desarrollo de una cocina que pivota en la búsqueda del mejor producto para crear platos modernos y actualizados con las técnicas más novedosas al servicio del sabor. Mestura Eventos complementa al restaurante gastronómico del mismo nombre, distinguido en tan solo dos años de vida con dos soles Repsol, que constatan su brillante y aun prometedora trayectoria.



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.



*Menús
Navideñas*



MENÚ COCKTAIL

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

BROCHETA DE GAMBA EN TEMPURA DE LIMA

CREMA DE SETAS Y CASTAÑAS

PATATINO RELLENO DE SECRETO IBÉRICO CON JAPO-KETCHUP

BOCA-BRIOCHE DE PITU DE CALEYA CON MAHONESA DE CURRY

SELECCIÓN DE QUESOS ASTURIANOS CON SUS PANES EN BUFFET

DEGUSTACIÓN DE ARROZ MARINERO

NUESTRO MUNDO DULCE:

DADITOS DE BROWNIE CON NUECES

COPITA DE TOCINILLO DE FRUTA DE LA PASIÓN CON HELADO DE COCO Y SOPA DE CHOCOLATE

BLANCO

BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

PRECIO POR COMENSAL 30,00 euros + IVA

MENÚ N° 1

APERITIVO EN MESA

CROQUETAS DE QUESO Y MANZANA
TORTO DE MAÍZ CON GUACAMOLE Y CEBOLLA ENCURTIDA
CRUJIENTE DE PASTEL DE CABRACHO

MENÚ

CREMA DE SETAS 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...

PRECIO POR COMENSAL 37.00 euros + IVA

MENÚ N° 2

APERITIVO EN MESA

CROQUETAS DEJAMÓN IBÉRICO

PATATINO RELLENO DE SECRETO IBÉRICO CON JAPO-KETCHUP

BROCHETA DE GAMBA CON TEMPURA DE LIMA

MENÚ

ARROZ CREMOSO CON BOLETUS Y TRIGUEROS

LOMO DE MERLUZA CON PATATA TRABAJADA Y SALSA VERDE

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE FRUTOS ROJOS

CAFÉ DE COLOMBIA

LICORES

BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

PRECIO POR COMENSAL 39,00 euros + IVA

MENÚ N° 3

APERITIVO EN MESA

CROQUETAS DEJAMÓN IBÉRICO

VASITO DE CREMA DE NÉCORAS

BROCHETA DE GAMBA EN TEMPURA DE LIMA

MENÚ

SALMÓN BRASEADO CON ENSALADA DE TIRABEQUES Y HOLANDESA

LECHAL CONFITADO CON ESPUMOSO DE PATATA Y BOLETUS

MANZANA CARAMELIZADA CON HELADO DE CREMA Y PETA-ZETAS

BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

CAFÉ DE COLOMBIA

LICORES

PRECIO POR COMENSAL 42,00 euros + IVA

MENÚ N° 4

APERITIVO EN MESA

CROQUETAS DE QUESO Y MANZANA

PATATINO RELLENO DE SECRETO IBÉRICO CON JAPO-KETCHUP

CRUJIENTE DE GAMBA CON RAS AL HANOUT

MENÚ

TARTAR DE PESCADO Y MARISCO CON SU SOPA DE LA MAR

TERNERA CONFITADA CON CREMA FINA DE PIMIENTOS Y CEBOLLITA

CREMA DE MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS, CRUJIENTE DE QUESO Y HELADO DE NUEZ GARRRAPIÑADA

BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

CAFÉ DE COLOMBIA

LICORES

PRECIO POR COMENSAL 45,00 euros + IVA

MENÚ Nº 5

APERITIVO EN MESA

CROQUETAS DEJAMÓN IBÉRICO

TORTO DE MAÍZ CON GUACAMOLE Y CEBOLLA ENCURTIDA

VASITO DE CREMA DE NÉCORAS

MENÚ

LUBINA AL CHAMPAGNE "FÉLIX LOYA"

LOMO BAJO DE XATA ROXA CON PURÉ DE PATATA Y PIMIENTOS DEL
PIQUILLO

B ISCUIT DE CHOCOLATE BLANCO CON MIGAS DE QUICOS Y GAJOS DE
NARANJA

BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

CAFÉ DE COLOMBIA

LICORES

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

PRECIO POR COMENSAL 48,00 euros + IVA

MENÚ N° 6

APERITIVO EN MESA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

PATATINO RELLENO DE IBÉRICO CON JAPO-KETCHUP

COPITA DE SALMÓN AHUMADO, HUEVAS Y MAÍZ

VASITO DE CREMA DE NÉCORAS

MENÚ

ENSALADA DE LANGOSTINO TIGRE CON VINAGRETA DE SIDRA, GALLETA
DE LIMÓN Y CRUJIENTE DE YUCA

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUIISO DE TRIGO Y PATATAS SOUFFLÉ

TORRIJA DE ARROZ CON LECHE CON SORBETE DE LIMÓN Y CANELA

BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

CAFÉ DE COLOMBIA

LICORES

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

PRECIO POR COMENSAL 54,00 euros + IVA

MENÚ N° 7

APERITIVO EN MESA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

CROQUETA DE QUESO Y MANZANA

VASITO DE CREMA DE NÉCORAS

BOCA-BRIOCHE DE PITU DE CALEYA CON MAHONESA DE CURRY

MENÚ

LOMO DE LUBINA BRASEADO CON SOPA DE TOMATE, TIRABEQUES Y CRUJIENTE DE
PUERRO

ROAST BEEF DE TERNERA ASTURIANA CON ESPUMOSO DE PATATA, DADOS DE
MANZANA Y SU JUGO

BIZCOCHO DE CHOCOLATE FLUIDO CON HELADO DE CÍTRICOS

BODEGA

VINO BLANCO

VINO TINTO

CAFÉ DE COLOMBIA

LICORES

PRECIO POR COMENSAL 62,00 euros + IVA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS...

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.

de loya

Tlf. 984 11 05 25

www.deloyarestaurante.com

de loya
GASTRONOMÍA JAVIER LOYA


AYRE
HOTELES

AYRE HOTEL OVIEDO

C/Policarpo Herrero, S/N