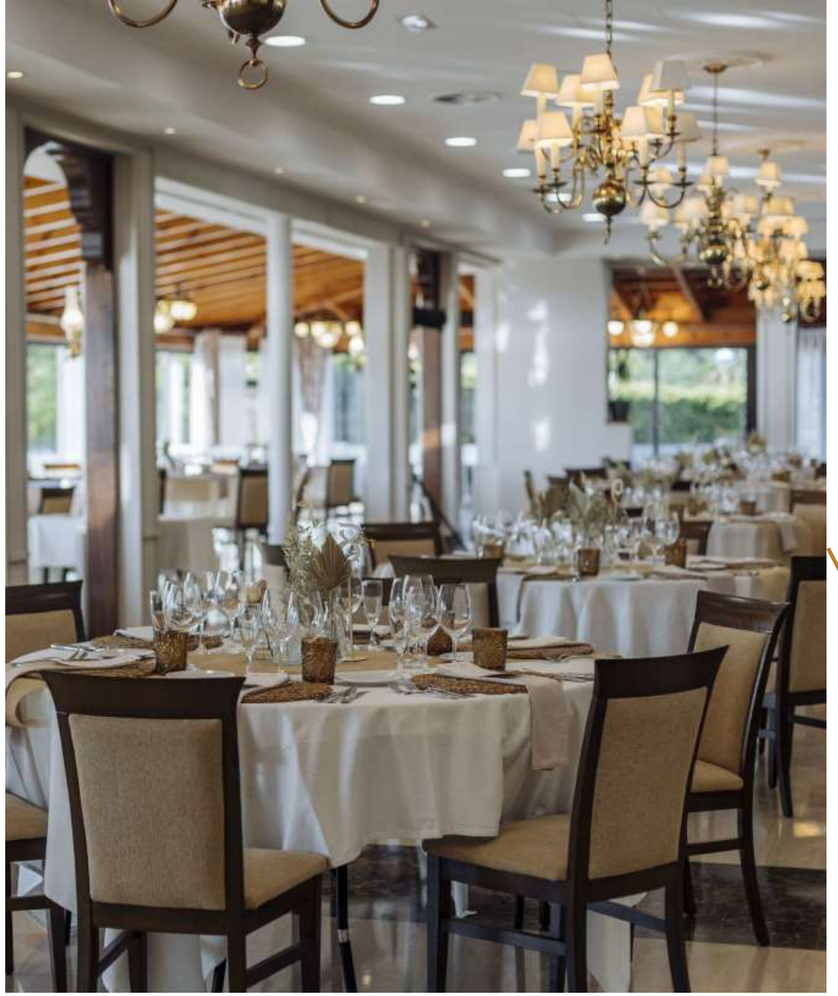
Gran Hotel del Sella

INFORMACIÓN SOBRE BODAS

****



Nuestra historia

Fundado en 1962 el Gran Hotel del Sella es un emblema en Ribadesella y todo el oriente de Asturias.

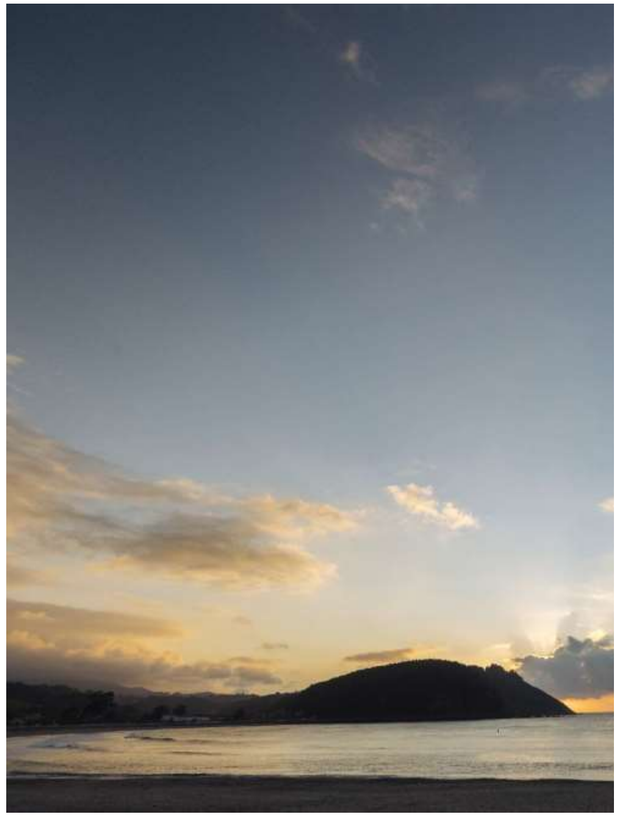
Existen dos estilos arquitectónicos representativos dentro de sus magníficas construcciones, la casa de verano de la marquesa de Argüelles construida en 1905 y una ampliación en los años 70. Este único hotel ha sabido conservar a la perfección la majestuosidad y lujo clásico de la época, combinando lo clásico con detalles decorativos y servicios vanguardistas.

Acompañándote en

Nuestra historia

Con el paso de los años se han ido incorporando más servicios, pudiendo nuestros huéspedes disfrutar de una cafetería, un restaurante a la carta, una terraza chill-out enfrente del mar, pista de pádel y piscina, siendo de esta forma un hotel clásico con toques modernos que posee todas las facilidades necesarias para garantizar una experiencia inefable.

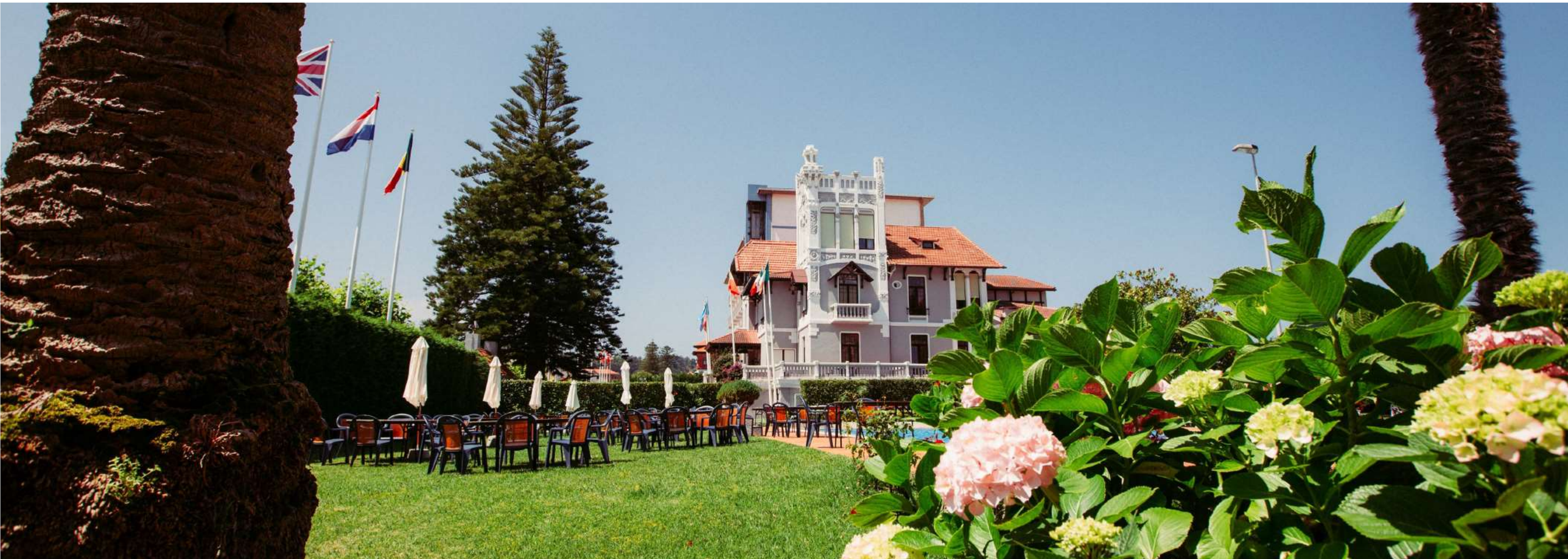
Crea tus momentos con nosotros



El entorno hace la experiencia

Nuestros espacios

- Terraza piscina
- Restaurante principal
- Salón Delfa
- Terraza Chill-Out



Cocktail de bienvenida

Cóctel premium

Brocheta de pulpo
Cucharita de crema de queso 3 leches con anchoa
Cucharita de salmón marinado
Gazpacho de sandía
Croquetas

Cóctel asturiano

Chorizo a la sidra
Calamares
Quesos asturianos
Cazuelita de fabas
Fritos de pescado
Croquetas del chef

Cóctel Gran Hotel del sella

Jamón de bellota
Nigiris
Makis
Albondigas de rape
Langostino rebozado
Croquetas del chef
Gazpacho

Extra

Mesa de sushi

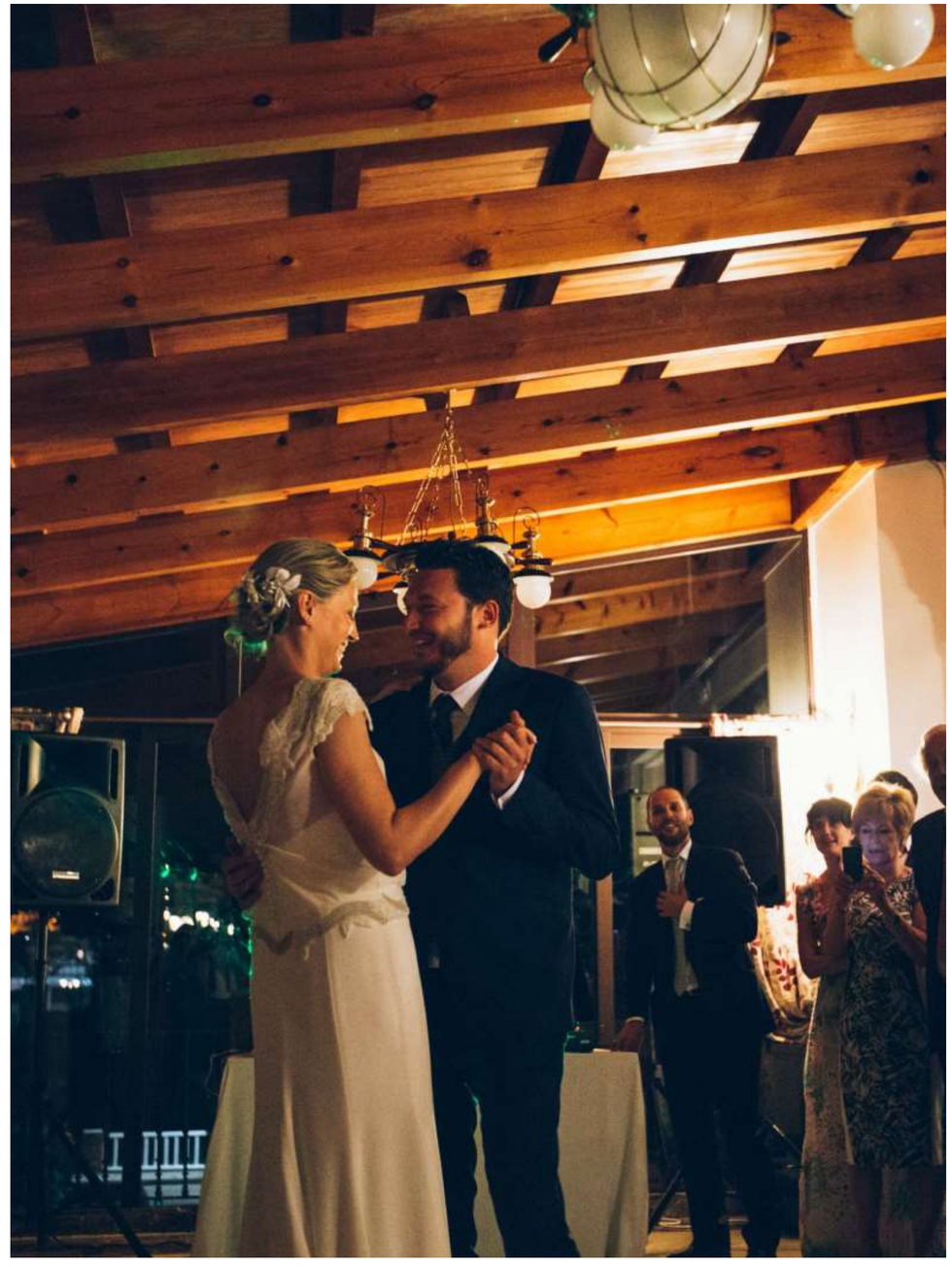
Mesa de quesos asturianos

Cortador de jamón

Entradas

Bogavante a la plancha
Ensalada de bogavante
Plato de marisco
Ensalada de langostinos
Crema de nécora
Vieira Gratinada

El menú también hace la experiencia



Pescados

Merluza Gran Hotel del Sella sobre patata rota.
Tronco de merluza sobre patata rota.
Tronco de rape en bambú con tartar de tomate y langostino cocido.
Rodaballo asado con verduras tornadas.
Mero del cantábrico sobre cama de arroz negro.
Lubina Salvaje del cantábrico al horno o a la plancha.

Disfruta con tu

Tradición y gusto

Carnes

Solomillo a la plancha con guarnición de verdura y patatina.
Tournedó envuelto en jamón serrano con brocheta de verdura y salsa de buey.
Solomillo envuelto en brie con boletos y cebolla pochada y guarnición de gratén de patata y puerro.
Paletilla de cordero asada en su jugo.
Pierna de cordero lechal asada en su jugo con pimientos asados.
Pitu Caleya guisado.

Postres

Tarta Nupcial
Helado Peñasanta
Sorbete

El toque final a un gran menú

Nuestros extras

- Servicios de DJ
- Candy Bar
- Decoración floral de mesas

Completa tu boda de la mejor manera

Gran Hotel del Sella

****

C. Ricardo Cangas, 17, 33560 Ribadesella, Asturias, España

+34 985 86 01 50

info@granhoteldelsella.com