

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

COCKTAIL BODA 2024 (2,5h)

Tablas de ahumados selección.

Tablas de ibéricos con pan tumaca.

Solomillo de salmón con crema de aguacate.

Crema de foie con gelatina de moscatel.

Tosta de boquerón con atún y Gilda

Queso de cabra con higos y nueces

Nigiri de langostino teriyaki

Croquetas de boletus con salsa de trufa.

Langostino en tempura con mahonesa de cacahuete.

Chipirón frito con cebolla confitada y ajo negro.

Muslitos de codorniz con chili.

Saquito crujientes de mariscos.

Bacalao a los dos gustos (pil pil y bizkaina).

Sopa de bogavante y centollo.

Pastelitos variados de la casa

(mini brownie, manzana, milhojas, relámpagos ...)

Trufas y tejas.

Sierra Cantabria crianza

Marques de vitoria verdejo

Txakolí Gorka Izagirre

Cava Parxet

Cervezas y refrescos

Precio: 94€ IVA Incluido por Persona