

# em b a r c a d e r o

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

## **Cocktail de Bienvenida**

Piruleta de foie con baño de chocolate blanco y almendras.

Sushi de salmón con sésamo negro.

Pincho de melón y gamba con mahonesa de Oporto.

Canapé de mus de atún y Gilda.

Saquitos crujientes de marisco.

Bocadito de bacalao marinado a las finas hierbas.

Croquetas de la casa.

Colas de langostinos en tempura.

# em b a r c a d e r o

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

## MENU DE BODA #1

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de trigueros con langostino tigre, tomate seco y vinagreta de panceta ibérica.

Rape sobre arroz marinero y salsa romesco.

Sorbete

( limón y menta )

Medallones de ternera gallega confitada a 65° con verduritas glaseadas.

Cremoso de queso sobre brownie de nueves y vainilla

---

Vino Tinto Glorioso Reserva

Vino Blanco Verdejo Marques de Vitoria Txakolí

Gorka Izaguirre

Rosado Gran Feudo Chivite Cava

Parxet Brut Aguas minerales

Café de Colombia

Precio: 118€ (IVA incluido)

# em b a r c a d e r o

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

## MENU DE BODA #2

Cocktail de Bienvenida

Tartar de atún, brotes tiernos y cremoso de aguacate  
Lasaña de boquerones aliñados con salmorejo cordobés

Merluza de anzuelo sobre estofado de navajas.

Sorbete  
( Mojito )

Presa ibérica a baja temperatura, jugo de vino dulce y crema de boniato.

Panchineta de nata y crema

---

Vino Tinto Glorioso Reserva  
Vino Blanco Marqués de Vitoria  
Txakolí Gorka Izagirre  
Rosado Gran Feudo Chivite  
Cava Parxet Brut  
AgUas minerales  
Café de Colombia

Precio: 128€ (IVA incluido)

# em b a r c a d e r o

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

## MENU DE BODA #3

Cocktail de Bienvenida:

Jamón y lomo ibérico cortado a cuchillo

Colas de langostinos con salsa oporto

Foie canard con compota de manzana y frutos rojos

Mozarella con tomatito asado

Mus de anchoa con piparra

Croqueta casera de boletus y trufa

Pincho de gamba en tempura crujiente

Arroz cremoso de marisco

Buñuelo de bacalao

Langostino thai con salsa de cacahuete.

Ensaladilla de cola de langosta con mango y huevas de tobiko.

Lomo de rodaballo asado, cebolla confitada al txakolí y espuma de marisco.

Sorbete ( Manzana verde )

Tournedó de solomillo ibérico al foie con salsa de arándanos.

Pastel de chocolate con su helado

---

Vino Tinto Glorioso Reserva

Vino Blanco Marqués de Vitoria

Gorka Izagirre

Rosado Gran Feudo Chivite

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café de Colombia

Precio: 138€ (IVA incluido)