

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Pan de cristal con foie y mermelada de higo

Vasito de chili con salmón y aguacate

Tartar de atún con jengibre y yuzu

Roll maki de cangrejo y algas

Croquetas de txipirón

Crujiente de gamba frita

Txangurro gratinado

Buñuelos de bacalao

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENU DE BODA #1

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de langostinos, guacamole y mermelada de tomate con salsa thai.

Hojaldre relleno de boletus guisado, jamón, foie con su manzana y mermelada de arándanos.

Bacalao a la plancha sobre guisado de puerro y remolacha.

Tataki de chuleta madurada, menestra de pimientos con láminas de ajo y chile.

Mousse de chocolate y avellana.

Vino Tinto Campillo Reserva

Vino Blanco Verdejo Marques de Vitoria

Txakolí Gorka Izaguirre

Rosado Gran Feudo Chivite

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café de Colombia

Precio: 128 € (IVA incluido)

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENU DE BODA #2

Cocktail de Bienvenida

Raviolis de salmón marinado con centollo sobre crema de moscatel.

Merluza de anzuelo a la plancha y sepia salteada con lima-limón

Sorbete
(Mojito, mandarina, manzana verde...)

Medallones de solomillo de vaca con jugo de hongos.

Cremoso de queso manchego con mermelada de arándanos

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

Precio: 137 € (IVA incluido)

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENU DE BODA #3

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de bacalao, gambas y hongos en pil pil de espinaca y piñones

Corazón de vieira y risotto cremoso de puerro.

Lubina a la plancha, puré de apionabo, manzana y almendra al caramelo.

Taco de solomillo al foie con jugo de colmenillas.

Hojaldre de crema, nueces y nata

Vino Tinto Campillo Reserva

Vino Blanco Marqués de Vitoria

Gorka Izagirre

Rosado Gran Feudo Chivite

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café de Colombia

Precio: 147 € (IVA incluido)