e m b a r c a d e r o

N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

COCKTAIL BODA 2027

CANAPÉS FRÍOS

Tabla de ibéricos con tostas de pan con tomate
Solomillo de salmón ahumado con salsa de eneldo y aguacate
Ensaladilla de manzana verde, ventresca y crema de piparra
Dorada marinada con con aceite de lima y almendras
Mus de queso de cabra con anchoa y gel de aceituna
Cornete de mus de pastel de cabracho y gambas
Foie con frutos secos y crema de mango
Esfera de gambas y caviar rojo

CANAPÉS CALIENTES

Parmentier de carrillera y hongos con mermelada roja
Mini gofre de pulled pork con mostaza y miel
Patatas revolconas con torrezno crujiente
Zamburiña al gratén con salsa de txakoli
Croquetas de boletus y crema de trufa
Txangurro gratinado a la donostiarra
Txipirón a la plancha con ajo negro
Crujiente de gamba frita

SURTIDO DE POSTRES

Vasito de goxua
Mini Carolinas
Brownie de nueces
Tarta de queso
Milhojas de crema
Chupito de sorbete de mandarina y vodka

BODEGA

Sierra Cantabria crianza
Marques de Vitoria verdejo
Txakoli Gorka Izagirre
Cava Parxet
Cervezas y refrescos

Precio 106€ IVA incluido

Duración del servicio de cocktail 2.30H