e m b a r c a d e r o

N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

COCKTAIL PUERTO VIEJO 2027

CANAPÉS FRÍOS

Tabla de ibéricos con tostas de pan con tomate
Mus de queso de cabra con anchoa y gel de aceituna
Foie con frutos secos y crema de mango
Tartar de atún con mahonesa japonesa
Nachos con guacamole y langostinos

CANAPÉS CALIENTES

Pan Bao con secreto ibérico y crema de ajo
Brandada de bacalao con puerro y boniato
Croquetas de rabo de ternera y setas
Hojaldre de txistorra y bacón
Gyozas con salsa kimchi

DEGUSTACION DE POSTRES

Brownie de nueces
Milhojas de crema
Mini Carolina
Goxua

BODEGA

Vino tinto Marqués de Vitoria Crianza
Vino Blanco Marqués de Vitoria
Vino Rosado Faustino Art C.
Txakoli G. Izagirre
Cava Parxet
Cerveza
Refrescos y Agua

Precio 57€ Iva incluido

Servicio de cocktail exclusivo en horario de tarde noche. Duración 1.30h
Para eventos de menos de 30 comensales se cobrará el alquiler de sala de 400€
Para eventos de más de 80 comensales, la exclusividad de espacios (Sala + Terraza) tiene un suplemento de 300€
No incluye minutas, flores, degustación, reserva de garaje,...

e m b a r c a d e r o

N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

COCKTAIL EREAGA 2027

CANAPÉS FRÍOS

Tabla de ibéricos con tostas de pan con tomate
Ensaladilla con manzana verde, ventresca y crema de piparra
Mus de queso de cabra con anchoa y gel de aceituna
Tartar de atún con mahonesa japonesa
Foie con frutos secos y crema de mango
Nachos con guacamole y langostinos

CANAPÉS CALIENTES

Pan Bao con secreto ibérico y crema de ajo
Brandada de bacalao con puerro y boniato
Zamburiña al graten con salsa de txakoli
Croquetas de rabo de ternera y setas
Hojaldre de txistorra y bacón
Gyozas con salsa kimchi

DEGUSTACION DE POSTRES

Brownie de nueces
Milhojas de crema
Tarta de queso
Mini Carolina
Goxua

BODEGA

Vino tinto Marqués de Vitoria Crianza
Vino Blanco Marqués de Vitoria
Vino Rosado Faustino Art C.
Cava Parxet
Txakoli G. Izagirre
Cerveza
Refrescos y Agua

Precio 64€ Iva incluido

Servicio de cocktail exclusivo en horario de tarde noche. Duración 1.30h
Para eventos de menos de 30 comensales se cobrará el alquiler de sala de 400€
Para eventos de más de 80 comensales, la exclusividad de espacios (Sala + Terraza) tiene un suplemento de 300€
No incluye minutas, flores, degustación, reserva de garaje,...