e m b a r c a d e r o

N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

MENÚ BODA 1

COCKTAIL

Ensaladilla con manzana verde, ventresca y crema de piparra
Mus de queso de cabra con anchoa y gel de aceituna
Foie con frutos rojos y crema de mango
Tartar de atún con mahonesa japonesa
Esfera de gambas y caviar rojo
Patatas revolconas con torrezno crujiente
Croquetas de boletus y crema de trufa
Crujiente de gamba frita

BANQUETE

Tatín de manzana y foie con toffee de frambuesa
***
Lomo de merluza al vapor, crema de duo de espárragos con berberechos al natural
***
Solomillo a la parrilla, jugo de setas y verduritas crudité
***
Hojaldre de nata, crema de vainilla y chocolate caliente con almendras

BODEGA

Vino tinto Campillo reserva
Vino Blanco Protos
Vino Rosado Gran Feudo Chivite
Txakoli G. Izagirre
Cava Parxet brut
Agua mineral
Café

Precio 135€ Iva incluido

e m b a r c a d e r o

N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

MENÚ BODA 2

COCKTAIL

Ensaladilla con manzana verde, ventresca y crema de piparra
Mus de queso de cabra con anchoa y gel de aceituna
Foie con frutos rojos y crema de mango
Tartar de atún con mahonesa japonesa
Esfera de gambas y caviar rojo
Patatas revolconas con torrezno crujiente
Croquetas de boletus y crema de trufa
Crujiente de gamba frita

BANQUETE

Ensalada de centolla con bacalao y pil pil de pirras
***
Saquito crujiente de boletus con panceta ibérica y bechamel trufada
***
Rodaballo a la parrilla con tirabeques y salsa de azafrán al txakoli
***
Lomo de vaca madurado, ensalada de pimientos y puré trufado
***
Milhojas de chocolate con praliné de avellana

BODEGA

Vino tinto Campillo reserva
Vino Blanco Protos
Vino Rosado Gran Feudo Chivite
Txakoli G. Izagirre
Cava Parxet brut
Agua mineral
Café

Precio 155€ Iva incluido

e m b a r c a d e r o

N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

SUGERENCIAS

ENTRANTES

Rollito crujiente de mariscos con ali oli chili thai sobre wok de vegetales y soja
Timbal de tartar de ahumados con frutas tropicales y perlas de salmón
Ensalada de bogavante, melón y mango con mahonesa de vino dulce
Ajo blanco con tartar de tomate y cigala ahumada
Crema de cigala y bogavante
Sorbete manzana, mandarina, mojito,...

PESCADOS

Taco de bacalao con guiso de kokotxas y puerro confitado
Lubina a la plancha con ragout de setas trufadas y costra de migas ibéricas
Lomo de rape con puré de apionabo y vinagreta de panceta ibérica

CARNES

Presa ibérica a la sarten con puré de berenjenas y salsa de boletus
Solomillo al hojaldre con panceta ibérica

POSTRES

Mus de queso cremoso con fresas y maracuyá
Tarta nupcial chocolate , fresas y nata, merengue, San Marcos,...

MENU INFANTIL para menores de 12 años

Surtido de ibéricos y fritos
Solomillo con patatas
Tarta de chocolate o helado
Precio 45€

No dudes en consultar modificaciones en los menús y los servicios adicionales como, ceremonia, música, barra libre, ...

Servicios incluidos

Centros florales
Minutas
Degustación para los novios del menú elegido
2 plazas de garaje

En las bodas de más de 60 comensales adultos confirmados, se incluye la **Noche nupcial con desayuno buffe**t

Para hacer reserva en firme es necesario realizar un depósito del 30% del evento, que será descontado del total de la factura.