e m b a r c a d e r o
N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

COFFEE-BREAKS

COFFEE Nº1
Café, Leche e Infusiones
Pastas Variadas
Aguas Minerales

Precio 9 € IVA Incluido

COFFEE Nº2
Zumo de Naranja Natural
Café, Te o chocolate
Tortilla de Patatas en tacos
Bizcocho casero
Aguas Minerales

Precio 14 € IVA Incluido

MENÚ LA GALEA EJECUTIVO

Ensalada de boquerones y bonito con emulsión de aceitunas y piparras
***
Bacalao a la plancha sobre risotto de cebolleta y gambas
***
Carrillera estofada con setas y crema de boniato
***
Pantxineta casera con chocolate caliente
Agua, refresco y vino Tinto Crianza

Precio 46€ iva incluido

MENÚ INVIERNO

Ensalada de micuit de pato con frambuesas, grosellas y uvas moscatel
Pulpo a la brasa con alioli de jalapeños
***
½ ración de lomo de merluza con gambas salteadas al Jerez
½ ración de entrecot a la parrilla con patatas y piquillos
***
Coulan de chocolate y avellanas con helado de vainilla
Agua, refresco, cerveza y vino tinto Crianza

Precio 64€ iva incluido

e m b a r c a d e r o
N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

COCKTAIL EREAGA

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

POSTRE
Degustación de pastelitos
Brownie de nueces
Milhojas de crema
Mini Carolina

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

El servicio de cocktail tiene una duración de 1,30H

Servicios de restauración están sujetos a reserva de sala