

*Diseñe su menú cómo usted desee;
Personalice sus deseos en un día tan especial*

& Menú Bodas &

Cóctel de Bienvenida:

- **3 canapés fríos a elegir:**

- *Brandada de Bacalao con Huevas de Trucha*
- *Salmón marinado, Aceite de Albahaca y Germinado*
- *Anchoa en salazón con Mousse de Queso*
- *Tosta de Jamón "Pá am Tomáca"*
- *Foie, confitura de Naranja y Gelee de Px*
- *Cucharita de Pulpo con Mahonesa de Anchoas*
- *Gamba sobre Mantequilla de Aguacate*
- *Atún marinado con perfume de Soja*

- **3 canapés calientes a elegir:**

- *Croquetas de Jamón y Huevo*
- *Tortilla de Patatas con Pimiento rojo*
- *Hojaldre de Txistorra*
- *Pimientos del país*
- *Tartaleta de Gulas y Gambas*
- *Tartaleta de Hongos y Mollejas*

- **Bebidas incluidas:**

- *Coctel de cava*
- *Coctel de frutas*
- *Cerveza Damm Inedit*
- *Blanco DO Txakoli de Bizkaia, Itsasmendi nº7*
- *Rosado DO Navarra, Gran Feudo Chvite*
- *Tinto DO Ca Rioja Viña Hermosa Crianza*
- *Agua Mineral*

Entrantes Fríos

- Foie con confitura de Naranja y Gelee de Px
- Jamón Ibérico
- Lomo Ibérico
- Dúo de Lomo Y Jamón Ibérico
- Surtido de Ibéricos
- Ensalada de Bacalao y Pipierrada con Ali-oli
- Ensalada de Pulpo y Langostinos
- Ensalada de Rape y Langostinos con aceite de Mariscos
- Txangurro a la Donostiarra
- Ensalada de Bogavante con Tartare de Hortalizas

Entrantes Calientes

- ½ Doc. Langostino (28/34) Plancha
- ½ Doc. Gamba fresca Plancha
- Cigala Plancha nº0 (1ud 200g)
- Almejas en Salsa Verde
- Timbal de Setas y Hongos con Mollejas
- Canelón de Hongos y Mollejas con salsa de Trufa
- Hojaldre relleno de Setas variadas
- Pimientos rellenos de Txangurro
- Canelón de Txangurro con Crema de Pimientos
- Vieira, salteado de Setas y puré de cítricos

Pescados

- Lubina Salvaje sobre Ragout de Pulpo y Bizkaina
- Mero Salvaje sobre Ragout de Pulpo y Bizkaina
- Merluza Ondarresa con Panaderas
- Merluza en salsa Verde con Almejas
- Rodaballo con ajoarriero de Txangurro
- Bacalao tres gustos
- Rape relleno de Txangurro con salsa de Piquillos
- Rape en brocheta, Pulpo t Cebolla trufada
- Bogavante plancha, Tomate gratinado

Carnes

- Solomillo plancha con crema de Patata y pimientos
- Solomillo en Costra con salsa de Hongos
- Solomillo plancha con Foie y Hongos
- Láminas de Entrecote con setas y pimientos
- Carré de Cordero deshuesado con crema de manzana verde y trigo sarraceno
- Cochinitillo asado a baja temperatura con crema de manzana verde y su jugo

Postres

Mousse de Chocolate Blanco, Mango y Sorbete de Frambuesa

Parfait de Avellana con Chocolate caliente

Variación de Cholates en Texturas

Tarta San Marcos con sorbete de Frambuesa

Tarta de Trufa con Sorbete de Frambuesa

Milhojas de Crema con Sorbete de Frambuesa

Tarta de Queso y Frambuesa

Helados/Sorbetes disponibles: *Frambuesa, Chocolate, Vainilla, Limón, Lima, Mandarina, Yogurt, Leche merengada, coco...*

Tartas de Presentación/Boda:

San Marcos

Trufa

Tiramisú

Queso con Frambuesa

Milhojas de Crema

Bebidas

Agua Mineral Aquabona o Insalus

Blanco DO Txakoli de Bizkaia, Itsasmendi n°7 09

Rosado DO Navarra Gran Feudo Chivite09

Tinto DO Ca Rioja, Viña Hermosa Cr 05

Café Baque especial Arábica cuatro orígenes (Kenia, Costa Rica, Nicaragua y Brasil)

Infusiones Baqué

Otras posibilidades de Vinos

Blancos:

DO Rueda Palacio de Bornos 09

DO Rias Baixas Mar de Frades 09

DO Somontano Enate Gewürztraminer 09

Rosados

IGT Lambrusco Dell'Emilia Dolce Antico Casato

Tintos

- **Crianza**
- DOCa Rioja
 - o *Finca la Emperatriz*
 - o *Azpilicueta 06*
 - o *Campillo 05*
- DO Navarra
 - o *Gran Feudo Chivite 05*
- DO Penedés
 - o *Viladellops 05*
- DO Ribera del Duero
 - o *Erial 06*
- **Reservas**
- DOCa Rioja
 - o *Finca la Emperatriz 04*
 - o *Viña Arana 01*

Copas de Cava/Champagne

- *DO Cava*
 - *Pares Balta Brut de Pacs*
 - *Pares Balta Brut Nature*
 - *Carla Valfiformosa*
 - *Anna de Codorniu Brut Nature*
 - *Imperial Brut Gramona*
- *AOC Champagne*
 - *Möet Chandon*
 - *Taittinger*

Licores y destilados

- *Copa de licor básico:*
 - *Patxaran la Navarra*
 - *Brandy Torres χ*
 - *Licor de manzana, melocotón, mora, avellana..*
 - *Whisky Ballantines, Passport*
 - *Orujo blanco*
 - *Licor de hierbas, café*
 - *Crema de Orujo*
- *Combinados*
 - *Ron Barceló, Bacardi, Caci que con refresco*
 - *Ginebra Mg, Beefeater con refresco*
 - *Vodka Smirnof con refresco*
 - *Whisky Ballantines, Passport con refresco*

El resto de destilados incluidos en nuestra carta se pagarán según precio individual

Barra libre: 12€ por persona/hora o a crédito