



Menú Izarza

Precio: 129,50€

Cóctel de bienvenida

Croquetas de jamón , txistorra y queso azul
Brocheta de pollo de corral y yogurt griego espaciado
Cucharilla de patata asada y ali oli de miel y hierbas
frescas
Jamón Ibérico acompañadp de tostadas de pan con tomate y ajo

Entrantes

Ensalada de bogavante descascarillado con guacamole ligero y brotes tiernos de temporada
Cream broule de Mi Cuit de Foie reposado en vino de oporto y pomelo en salazón
Pimientos rellenos de rape y sopa cremosa de abacanto (2 Uds)
6 Langostinos al horno con refrito de ajo al txakoli

Segundos

Rape a la plancha con refrito de ajos y patatas
Panaderas
Sorbete de limón a la sidra natural
Solomillo a la plancha con tarrina tocinera y patata

Postre

Tarta nupcial acompañada con helado

Precio: 129,50€.