

Cóctel de bienvenida

Gran coctel de bienvenida

Bodas a partir de 60 adultos (elegir): 4 fríos + 4 calientes + 2 chupitos + 2 mini-cócteles + 2 de cuchara

Bodas íntimas (menos 60 adultos) (elegir): 3 fríos + 3 calientes + 2 chupitos + 2 de cuchara

Corner fresco y pintxos fríos

Pintxo especial ensaladilla de la casa
Montaditos de mousse de cabrales
Pastel donostiarra de kabratxo
Zurito de humus, setas y sésamo (vegano y s/gluten)
Ceviches del chef pescados s/temporada
Atascaburras (bacalao, patata, ajo aceite y huevo)
Tartar de salmón marinado de la casa con aliño suave
Pizarras de quesos y opción “tumacat”
Pizarras de ibéricos (jamón, lomo, salchichón y chorizo) + choricitos al “txacoli” y “tumacat”
Mini -coctel de langostinos, pulpo, sepia, vinagreta de pimientos, cebolleta y aceitunas
Guacamole/ aguacate, pico de gallo, jalapeños y zumo de lima (vegano y s/gluten)
Ensalada griega (sémola, pepino, queso fresco, aceituna negra, tomate seco y salsa tzaltziky de yogur, ajo y pepino)

Pintxos templados o calientes

Tartaletas de brandada de bacalao
Langostinos crujientes con salsa romesco
Morcilla de Burgos D.O. y salsa confitura de pimientos rojos
Rabas a la andaluza
Falafel con alioli de zanahoria (vegano y s/gluten)
Pintxo de torta de maíz (talo) y txistorra
Croquetas de jamón ibérico y bacalao
Chupa-chups de pollo
Pulpo, pimentón de la vera, virgen extra y puré de cachelo

Señorío de Ajuria

Pintxo de lomo de vaca en salsa especial

Chupitos fríos & calientes

Gazpacho de remolacha
Vichyssoise
Gazpacho andaluz
Ajoblanco
Sopa de melón con lluvia de ibérico
Crema madrileña fusión de sopas de ajo
Crema de “porrusalda” (puerro, patata y bacalao)
Crema de calabaza y curry

Mini-cócteles

Granizado Ajuria: de vermut, limón y aceituna
Margarita: tequila, triple seco y jugo de lima o limón
Manhattan: whisky y vermut rojo
Piña colada: piña, crema de coco y ron
Bloody mary (tomate, vodka, zumo de limón, tabasco, salsa worcestershire, sal, pimienta y hielo (v&s/g)
San francisco (sin alcohol)
Sex on the beach: vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y zumo de arándanos
Daiquiri (v&s/g): ron blanco, jugo de limón o de lima y azúcar (se sirve escarchado)

Estación de arroz y “cuchara”

Arroz campero con jamón ibérico, lomo, setas y verduras de temporada
Arroz a banda tradicional con su alioli
Arroz marinero meloso con langostinos y calamares
Arroz meloso de setas, hongos y verdura (veg & s/gluten)
Patatas revolconas, torreznitos con choricito y jamón
Migas con jamón, chorizo, ajos y uvas
Albóndigas de la abuela
Pisto manchego (veg & s/gluten)

Bodega

Señorío de Ajuria

Refrescos

Cerveza

Tinto de verano

Agua

Vinos D.O. Rueda, 100% verdejo y R. del Duero