



Menú 6

Precio: 80,00€

Aperitivo Ondarreta

Isla de pintxos:

Gilda de boquerón en vinagre
Rebanada de tortilla y pimiento
Canapé de queso feta y piquillo al romero
Pintxo de pulpo y patata al aceite de ñora
Dado de patata al chimichurri
Nidos rellenos de chistorra y huevo de codorniz

Pasan los camareros:

Berberecho con soja y maracuyá
Mini ravioli al foie
Costrini de cereales de jamón de pato con mango y vinagreta ahumada
Medallones de berenjena y brie y vinagre balsámico
Copita de cóctel de bogavante
Chupito de vichyssoise en aceite de trufa negra
Maki de pescado del cantábrico
Brocheta de solomillo al foie
Mesa sableador de jamón ibérico
Cervezas, cava, refrescos y vinos de la casa

* Incluye mesa sableador de jamón ibérico gran reserva al corte

Entrante

Ensalada individual

Plato principal

Entrecot a la brasa con tubérculos con opción de pescado

Pre-postre

Cupcakes
Brochetas de frutas
Copita de piña colada
Café hielo con mantecado casero
Rueda de frutas exóticas

Postre

Tarta nupcial
Fuente de chocolate con brochetas
de frutas y golosinas
Cocoa
Fuji
Café caramel
Framboise
Giandujota
Choco dome
Madagascar
Valencia
Coulant

Bebidas/Bodega

Vinos y cava de la casa
Licores de sobremesa
Cafés
Aguas