Menú para boda

Precio: 109,00€

Cóctel de bienvenida en el jardín (La cocina calculará 8 canapés por persona)

Canapé de atún
Canapé de salmón
Canapé de chatka
Pulpo a la gallega
Tosta de anchoas y pimientos
Tosta con foie
Cucharita de huevos de codorniz
Croquetitas
Copita de vichissoise
Champiñones salsa
Hamburguesitas
Pintxito de chistorra
Bolovan de espinacas con bechamel
Gambas gabardina
Cucharita de ajoarriero
Tartaleta de txangurro
Copita de crema de mariscos
Shusi
Tosta caliente de tabla de quesos
Bebidas: cava, txakoli, vinos, cerveza, refrescos.

Dentro del comedor

Entrantes fríos (a elegir uno)

Ensalada de bogavante o langosta (según temporada) con vinagreta y verduritas
Jamón de pata negra “gran reserva”
Foie de pato hecho en casa con aceite de trufa y compota de manzana

Restaurante Otzarreta

Entrantes calientes (a elegir 2)

Canelón de bacalao y txangurro con fina crema de pimientos
Vieira en su concha gratinada con burbujas de cava
Cazuelita de centollo al horno
Brick de hongos sobre salsa de berros
Raviolís de ajos frescos, jamón, champiñón y crema de espárragos
Crêpe de espinacas, puerros y gambas con salsa porrusalda
Higado de pato con manzana crujiente y reducción de vino tinto
Cazuelita de kokotxas de merluza al pil-pil
Langostinos con envoltura de jamon y vinagreta de grosella y piñones
(En temporada) Chipirones a " lo pelayo"
(En temporada) Hongos al horno

Pescado

Rape asado con patatas a la panadera
Rodaballo asado con patatas a la panadera

Carne

Corazón de solomillo con salsa de foie, crema de queso idiazabal, salsa de oporto, piperrada de nuestra huerta o hongos al horno. (Temporada)

Postre

Tartita mascarpone con frutos del bosque y helado
Tiramisú con helado
Tartita de queso con helado
El clásico milhojas de crema tostada con helado
Tartita de fresa con helado. (Temporada de febrero a junio)
Mousse de chocolate con helado
Hojaldre horneado con reineta y salsa inglesa con helado
Molde de chocolate con naranja caramelizada y helado

*Toda la repostería está elaborada en nuestro obrador de manera artesanal. A elegir una de las tartitas detalladas acompañadas de su helado al gusto, a elegir de la amplia selección de sabores.

Bodega

Tinto de reserva, blanco, rosado, txakoli, sidra, cerveza, refrescos o agua

Café y licores

La primera copa o combinado está incluido en el precio del menú

*Los precios son para bodas con más de 120 invitados adultos.