



Menú 1

Precio: 105,00€

Cóctel

Canapé de virutas de bacalao confitado con vinagreta tradicional
Canapé de salmón ahumado con mantequilla de albahaca
Canapé de terrina de foie con dulce de manzana y virutas de avellana
Nuestra Gilda tradicional
Cucharilla de humus con antxoa del Cantábrico y sésamo
Langostinos crujientes en pankó
Croquetas de txipirones con tinta de calamar
Croquetas de jamón ibérico
Txupito de porrusalda con virutas de jamón y aceite de oliva virgen

Primero

Ensalada de langostinos con tartar de aguacate, tomatito Cherry y hojas de rúcula salvaje

Segundos

Lomo de rodaballo a la oriotarra sobre lecho de verduras escalivadas (1/2 ración)
Timbal de carrilleras de ibérico glaseadas con cenefa de patata trufada

Postre

Hojaldre de manzana recién horneado con crema de vainilla y su helado

Tarta nupcial

Bebidas incluidas durante el cóctel y el banquete

Tinto Rioja Bordón Crianza
Blanco Viña Perelada
Rosado Navarro Las Campanas
Cerveza
Refrescos

Hotel de Londres y de Inglaterra

Cava NPU Codorníu

Bebidas incluidas durante la copa de sobremesa

Armagnac Ducs de Cantirán o similar

Patxaran

Licor de manzana o melocotón

Baileys

Whisky JB o similar

Anís y orujos

IVA no incluido