



Menú 2

Precio: 110,00€

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 vieiras y langostinos en ceviche con dados de aguacate en tempura

Segundos

Raviolis de txangurro con crujiente de pan cristal, acompañado de crema de bogavante
Presa ibérica asada sobre risotto de jamón de jabugo y tomillo al vino de Rioja

Postre

Timbal de dos chocolates con sirope de fresa y su helado

Tarta nupcial

Bebidas incluidas durante el cóctel y el banquete

Tinto Rioja Bordón Crianza
Blanco Viña Perelada
Rosado Navarro Las Campanas

Hotel de Londres y de Inglaterra

Cerveza
Refrescos
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