



Menú 3

Precio: 118,00€

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

Oblea de arroz al vapor rellena de bogavante y hongos trufados con su consomé ligado

Segundos

Lomo de lubina asada con atado de verduritas y refrito tradicional
Sorbete a elegir (Mojito, Maracuyá, Frambuesa, Manzana, Pera, Limón)
Taco de ternera con patatas risoladas y salsa ligera de Idiazabal

Postre

Tarta Saint Honoré de hojaldre y profiteroles con caramelo 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