



Menú 4

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 panko
Croquetas de txipirones con tinta de calamar
Croquetas de jamón ibérico
Txupito de porrusalda con virutas de jamón y aceite de oliva virgen

Entrante

Terrina de Foie casera con puré de manzana, ciruela y frambuesa

Primero

Crujiente de puerro y gambas sobre crema de cigala y almejas

Segundos

Lomito de rape asado con arroz cremoso de txipirones y perlas de aceite de oliva (1/2 ración)
Solomillo de ternera plancha con cesta de patatas y txalotas al Oporto

Postre

Tartita de queso fresco con frutos rojos acompañada de helado

Tarta nupcial

Bebidas incluidas durante el cóctel y el banquete

Tinto Rioja Bordón Crianza

Hotel de Londres y de Inglaterra

Blanco Viña Perelada
Rosado Navarro Las Campanas
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