



Menú 5

Precio: 125,00€

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 bogavante y txangurro a la donostiarra con surtido de hojas
tiernas y aceite de trufa

Segundos

Lomo de lenguado con crema de plancton marino y crujiente de alga wakame
Carré de cordero asado a la provenzal con nido de patata crujiente y forestal

Postre

Hojaldre de crema a la vainilla gratinado y acompañado de helado

Tarta nupcial

Bebidas incluidas durante el cóctel y el banquete

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

Hotel de Londres y de Inglaterra

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