



Menú 6

Precio: 136,00€

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

Almejas rellenas de verduritas al Martini blanco gratinadas con holandesa

Segundos

Bogavante parrilla con salsa a elegir servida al centro de mesa (holandesa, mahonesa, tártara, bearnesa, etc.)
Sorbete a elegir (Mojito, Maracuyá, Frambuesa, Manzana, Pera, Limón)
Solomillo de ternera con escalope de foie fresco y cesta de patata y hongo a la forestal

Postre

Pantxineta Donostiarra templada de crema y almendra con 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