

Bodas (de día)

Precio: 100,00€

Cóctel

Cóctel de bienvenida
Tarjetas personalizadas
Decoración de mesas

Entrantes (A elegir 3 primeros)

Jamón ibérico o corte de jamón a cuchillo en el lunch
Foie (mantequilla “metre-hotel” y dulce de membrillo)
Foie fresco a la plancha sobre crema de manzana y nueces y uvas blancas (+2, 2 €)
Ensalada de aguacate con langostinos y gulas salteadas
Ensalada de pato confitado con hojas de roble y hongos salteados en brick
Ensalada templada de rape con almejas y langostinos (vinagreta de jerez) (+3, 3 €)
Bola crujiente de puerro y gulas con gambas al ajillo
Timbal de hongos con crujiente de jamón
Pequeño pastel de txangurro sobre salsa de cigalas
Concha de txangurro relleno y gratinado a la donostiarra
Cestita de brik rellena de carrilleras de ternera sobre salsa de Oporto.
Hojaldre relleno de puerros y gambas sobre salsa americana con zanahoria frita
Pulpo a la parrilla con alioli casero y emulsión de patata y aceite de oliva con remolacha en polvo
Almejas a la marinera
Cocochas de merluza al pil-pil
Gambas de Huelva a la plancha con limón
Langostinos a la plancha

Pescados (Escoger 1)

Rape a la parrilla con su refrito
Lomo de rape al horno sobre patata panadera y cocochas
Lomitos de merluza rellenos de txangurro con salsa americana

Restaurante Oianume

Lenguado a la plancha (entero)

Rodaballo parrilla

Cigalas a la plancha

Bogavante a la plancha con hojas de roble (vinagreta de sidra)

Besugo a la parrilla (+11€)

Para rebajar

Sorbete de limón, mandarina o manzana verde al cava

Degustación de sorbetes (limón, manzana verde, mandarina) (+ 1, 1 €)

Carnes (Elegir 2 día degustación y el cliente en boda 1)

Solomillo con piquillos y timbal de (beicon, queso y patata)

Cordero asado en su jugo

Cochinillo asado en su jugo

Magret de pato salseado al Oporto con ciruelas pasas confitadas al té verde

Postres

Tarta nupcial con helado (hojaldre de crema y nata con almendras al caramelo)

Degustación de nuestro surtido de postres con helado

Bebidas

Viña Pomal / Añares / Coto / Orube, crianzas

Ribera del Duero

Rosado / Lambrusco / Moscato

Sidra Oianume

Cava