



## Menú 4: Auténtico glamour

### Cóctel de bienvenida

Bocadito de salmón ahumado, queso finas hierbas

Cucurucho de chili con guacamole

Olarroche (bombón de foie relleno de avellana y manzana envuelto en crocante de almendras)

Ceviche de lubina

Brocheta de pulpo con patata al tomillo

Brochetas de mollejas de cordero empanadas

Brocheta de solomillo con salsa de yogurt

### Entrantes

Ensalada de bogavante con mayonesa de su coral

Carabineros en sopa de tomate y verduritas salteadas

### Pescado

Lomo de rodaballo asado, salsa bilbaína y hortalizas de temporada

### Sorbete

Sorbete de maracuyá con ron

### Carne

Pastel de cordero lechal en su jugo, compota de ciruelas y brotes frescos

### Postre

Tarta casera de chocolate con helado de mandarina

Café e infusiones

Tarta simbólica novios

### Bebidas

Tinto Reserva Salceda

# Hotel Restaurante Olajauregi

---

Blanco 100% Verdejo D.O. rueda

Txakoli Katxiña

Cava Somarroca

Agua y refrescos

\*El menú se puede adaptar y personalizar a vuestro gusto.

Además incluye:

Habitación para los novios con desayuno para la noche de bodas

Minutas

Seating plan

Decoración del banquete y ceremonia (si la hubiera)

Candy Bar