



Menú Orientativo Boda

Precio: 75,00€

Coktail

Buffet de quesos de la zona y curados ibéricos
Tablas de quesos
Queso ronkal, queso idiazabal, queso blue basque
Tabla de ibericos
Jamón, chorizo, salchichón, lomo
Gildas y aceitunas
Tostadas de pasas, picos y pan cortado
Croquetas de hongos
Croquetas de jamón
Croquetas de bacalao

Entrantes (uno a elección)

Ensalada de queso de cabra
Ensalada templada de langostinos
Ensalada de pasta, parmesano, tomates cherry y pesto

Primer plato (uno a elección)

Arroz caldoso de bogavante (tiene suplemento 8/12€)
Rissotto de hongos
Paella de marisco
Paella de carne
Arroz negro

Entreplato (uno a elección)

Sorbete de limon al txacoli o cava
Sorbete mandarina al cava
Sorbete de manzana a la sidra

I love paella

Segundo plato (uno a elección)

Chuleta 1k. Centro cada 2 con patatas fritas, pimientos y ensalada todo al centro
Entrecot 180 / 200 grs. Con patatas fritas, pimientos y ensalada
Solomillo 180 / 200 grs. Con patatas fritas, pimientos y ensalada
Rodaja de bonito 180 / 200 grs a la brasa con pimiento verde y cebolla pochada.
Cola rape de ración a la parrilla con refrito y panaderas

Postre (uno a elección)

Brocheta de frutas de temporada con baño de chocolate
Tarta de manzanas
Lemon Pie
Tarta de queso
Queso y membrillo
Selva Negra de chocolate
Mesa dulce (tiene suplemento)

Bebidas

Opcion 1

Agua, vino tinto del año o sidra o cerveza, 3,5 € por persona

Opcion 2

Agua, refrescos, vino crianza, sidra, 6 € por persona

Opcion 3

Agua, refrescos, vino reserva, sidra, cerveza, 10 € por persona

Todas las opciones incluyen hielo y cubeta para enfriar

Cañero de cerveza y txotx de sidra (consultar)