

---

**MENÚ 1**

---

**Cóctel**

*Foie Micuit y Dulce de Manzana*  
*Salmón Marinado en Casa con Tártara de Olivas Negras*  
*Mousse de Anchoa*  
*Sopa de Melón con Ahumado de Esturión*  
*Consomé de Guisantes con Chistorra*  
*Croquetas de Jamón Ibérico*  
*Chistorra de Olazagutía sobre Tosta de Pan*  
*Verduras en Tempura Japonesa*

**En Mesa**

*Templado de Confit, Patata Poché y Queso de Cabra*  
\*\*  
*Changurro sobre Vinagreta de Crustáceos*  
\*\*  
*Merluza en Salsa Verde con Berberechos y Espárragos*  
\*\*  
*Chuleta Deshuesada con Pimientos de Cristal*  
\*\*  
*Hojaldre de Crema y Manzana Reineta*  
  
\*\*  
*Café y Copa*  
  
*Trufas y Tejas*

**Bodega**

*Tinto Inurrieta 400*  
*Rosado Inurrieta Mediodía*  
*Blanco Inurrieta Orchidea*  
*Cava Agustí Torelló*

**PVP: 105 € + 8% IVA**

---

**MENÚ 2**

---

**Cóctel**

*Foie Micuit y Dulce de Manzana*  
*Salmón Marinado en Casa con Tártara de Olivas Negras*  
*Mousse de Anchoa*  
*Sopa Fría de Tomate, Vodka y Queso de Cabra*  
*Espuma de Setas con Jamón Seco*  
*Croquetas de Bacalao*  
*Chistorra de Olazagutía sobre Tosta de Pan*  
*Verduras en Tempura Japonesa*  
*Langostino Plancha con Mojo Rojo*

**En Mesa**

*Ensalada de Vieiras, Confitura de Tomate y Brotes Tiernos*  
\*\*  
*Verduritas Salteadas con Foie y Perlas de Remolacha*  
\*\*  
*Tronco de Rape a la Sartén y Guiso de Chipirones*  
\*\*  
*Paletilla de Cordero a Baja Temperatura con Patatas Asadas en Crema*  
\*\*  
*Bizcocho Cremoso de Chocolate*  
\*\*  
*Café y Copa*  
*Trufas y Tejas*

**Bodega**

*Tinto Inurrieta 400*  
*Rosado Inurrieta Mediodía*  
*Blanco Inurrieta Orchidea*  
*Cava Agustí Torelló*

**PVP: 115 € + 8% IVA**

---

### **MENÚ 3**

---

#### **Cóctel**

*Gominola de Dry Martini*  
*Salmón Marinado en Casa con Tártara de Olivas Negras*  
*Chatka con Mayonesa de Chipirón*  
*Gazpacho Tradicional*  
*Porrusalda Ahumada y Licuado de Cebollinos*  
*Croquetas de Chipirón*  
*Chistorra de Olazagutía sobre Tosta de Pan*  
*Verduras en Tempura Japonesa*  
*Langostino en Tempura de Chipirón y Crema de Curry*

#### **En Mesa**

*Royal de Foie, Rúcula y Polvo de Vino Tinto*  
\*\*  
*Láminas de Bacalao sobre Piperrada y Pil Pil de Cebollino*  
\*\*  
*Rodaballo sobre Vinagreta de Almejas*  
\*\*  
*Cordero Asado con Ensalada Verde*  
\*\*  
*Panchineta Caliente Rellena de Guirlache*  
\*\*  
*Café y Copa*  
  
*Trufas y Tejas*

#### **Bodega**

*Tinto Inurrieta 400*  
*Rosado Inurrieta Mediodía*  
*Blanco Inurrieta Orchidea*  
*Cava Agustí Torelló*

**PVP: 127 € + 8% IVA**

---

**MENÚ 4**

---

**Cóctel**

*Foie Micuit y Dulce de Manzana*  
*Salmón Marinado en Casa con Tártara de Olivas Negras*  
*Mousse de Anchoa*  
*Sopa de Melón con Ahumado de Esturión*  
*Consomé de Guisantes con Chistorra*  
*Croquetas de Jamón Ibérico*  
*Chistorra de Olazagutía sobre Tosta de Pan*  
*Verduras en Tempura Japonesa*

**En Mesa**

*Espumoso de Hongos, Royal de Ibéricos y Cebolla Dulce*  
\*\*  
*Changurro al Horno con Pil-Pil de Trigueros*  
\*\*  
*Chipirón sobre Compota de Cebolla Morada y Tallarines Negros*  
\*\*  
*Tronco de Rape a la Sartén y Guiso de Chipirones*  
\*\*  
*Paletilla de Cordero a Baja Temperatura con Patatas Asadas en Crema*  
\*\*  
*Milhojas de Crema y Nata*  
\*\*  
*Café y Copa*  
*Trufas y Tejas*

**Bodega**

*Tinto Altos de Inurrieta*  
*Rosado Inurrieta Mediodía*  
*Blanco Inurrieta Orchidea*  
*Cava Juve Camps Rva. de Familia*

**PVP: 135 € + 8% IVA**

---

**MENÚ 5**

---

**Cóctel**

*Mini: Mojitos/ Martini Preparado/ Caipiriña  
Salmón Marinado en Casa con Tartara de Olivas Negras  
Chatka con Mayonesa de Chipirón  
Steak Tartar con Aliño Balsámico  
Gazpacho Tradicional  
Melón con Jamón de Pato  
Porrusalda Ahumada y Licuado de Cebollinos  
Croqueta de Rabo de Ternera  
Chistorra de Olazagutía sobre Tosta de Pan  
Verduras en Tempura Japonesa  
Langostino Plancha con Mojo Rojo*

**En Mesa**

*Terrina de Foie con Cremoso de Manzana Acida  
\*\*  
Ensalada de Bogavante, Gazpacho de Cereza y Vinagreta de Tomate  
\*\*  
Lubina de Tronco con Fideuá de Crustaceos  
\*\*  
Solomillo de Olazagutía con Panadera de Patata, Tocineta e Idiazábal  
  
Esfera de Trufa y Café  
\*\*  
Café y Copa  
  
Trufas y Tejas*

**Bodega**

*Tinto Altos de Inurrieta  
Rosado Inurrieta Mediodía  
Blanco Inurrieta Orchidea  
Cava Juve Camps Rva. de Familia*

**PVP: 156 € + 8% IVA**



---

### **OPCIONES DE CÓCTEL**

---

*El cóctel se puede adaptar a su gusto, por lo que les detallamos algunas opciones alternativas:*

*Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal Cortado a Cuchillo  
Bonito con Mayonesa y Guindillas  
Ajoblanco Navarro  
Chupito de Foie y Patata  
Pollo a la Moruna y Mayonesa de Azafrán  
Cordero a la Moruna*

---

### **OPCIONES DE MENÚ**

---

*Los menús pueden ser modificados, por lo que además de los platos que se reflejan en los menús, les ofrecemos las siguientes opciones:*

*Copa de Ajoarriero de Bogavante, Langostinos y Vichyssoise  
Ventresca de Bonito sobre Verduras Asadas a la Llama  
Langostinos Plancha ó Cocidos  
Gambas de Huelva Plancha ó Cocidas  
Almejas Salsa Verde ó Marinera  
Cigala Plancha ó Cocida  
Ostras Holandesas  
Ostras Holandesas con Caviar*

*\*\**

*Bacalao al Horno con Meloso de Manitas  
Bogavante al Horno con Refrito de Cebollino y Armagnac*

*\*\**

*Cochinillo Confitado con Brotes Tiernos  
Carrillera Melosa y Remolacha en Compota*

*Si quisieran incorporar sorbete a su menú de boda, les podemos ofrecer: de Lima Verde y Menta, de Txakoli y Albahaca, de Aceite de Oliva y Limón Amarillo, ó de Naranja Sanguina y Vodka entre otros.*

*Los postres que ofrecemos son repostería casera. En el caso de que estén interesados en alguna alternativa que no se refleje en los menús, les rogamos nos consulten.*



---

## **OPCIONES DE BODEGA**

---

*En los menús hemos incluido la bodega, por lo que les ofrecemos distintas alternativas para que puedan elegir la que mas se adapte a su gusto, estas opciones están incluidas en los precios, excepto en las opciones C y D, a las que se añade un suplemento. En el caso de estar interesados en algún otro vino, no duden en consultarnos*

### **OPCION A**

*Blanco Gran Feudo Chivite Chardonnay  
Rosado Gran Feudo Chivite  
Tinto Gran Feudo Chivite Edición Especial  
Cava Allegro Reserva Brut*

### **OPCION B**

*Blanco Castillo de Monjardin  
Rosado Castillo de Monjardin  
Tinto Otazu Crianza  
Cava L. Hereu Brut*

### **OPCION C**

*Blanco Nekeas  
Rosado Nekeas  
Tinto Nekeas Reserva  
Cava Juve Camps Rva. de Familia  
**Suplemento: 5€***

### **OPCION D**

*Blanco Castillo de Monjardin Fermentado  
Rosado Ochoa Finca el Bosque  
Tinto Colección Chivite 125  
Champagne Taittinger  
**Suplemento: 20€***