

WEDDINGS



SABEMOS LO IMPORTANTE QUE ES TENER
EL RECUERDO DE SENTIRSE ESPECIAL

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· COCINA DE EMOCIONES ·

COCKTAIL DE RECEPCIÓN



Crema fina de lentejas con foie
Nuestras croquetas (jamón, chipirón y espinacas)
Salmorejo
Huevo pan y jamón
Tempura de espárragos trigueros
Bolita de queso fundido
Langostino con salsa romesco
Tosta crujiente de hongos y cebolleta
Espuma de patata con huevo estrellado
Pimiento de Piquillo relleno de ternera

25€
+ IVA

MENÚ

Opción A

Pescado

(a elegir de la carta de opciones)

Carne

(a elegir de la carta de opciones)

Postre

(a elegir de la carta de opciones)

Pan manantial y pan de semillas

Vino tinto D.O Rioja Crianza
Vino rosado, D.O Navarra
Vino blanco, D.O Rueda

Agua mineral natural
Refrescos
Café

+45€
+ IVA

MENÚ

Opción B

Primer entrante

(a elegir de la carta de opciones)

Pescado

(a elegir de la carta de opciones)

Carne

(a elegir de la carta de opciones)

Postre

(a elegir de la carta de opciones)

Pan manantial y pan de semillas

Vino tinto D.O Rioja Crianza
Vino rosado, D.O Navarra
Vino blanco, D.O Rueda

Agua mineral natural
Refrescos
Café

+60€
+ IVA

INCLUYE

POR BODA



Dos pruebas de menú para los novios

Decoración

Parking privado para todos los invitados

Tarta con muñecos

Minutas

SGAE (Sociedad General de Autores)



En caso de haber invitados al café, tendrán un sobrecoste de 6€ por invitado. (Incluye postre y café)

Disponemos de menús especiales para vegetarianos, veganos, celíacos, alérgicos...

I Ñ I
G O
L A V A
D O

ENTRANTES

A ELEGIR



Ensalada de langostinos con tartare de verduritas

Milhojas de foie y manzana caramelizada con
reducción de Módena (suplemento de 5€)

Vieira a la plancha con crema fina de almendras tiernas

Raviolis cremosos de setas y hongos
con virutas de almendras tiernas

Hojaldre de puerros y gambas con
jugo de marisco y curry rojo

Txangurro en ensalada con emulsión de
marisco y cebolleta caramelizada

I Ñ I
G O
L A V A
D O

PESCADOS

A ELEGIR



Merluza escalfada con cama
de chipirón pelayo y salsa de almejas y mejillón

Taco de bacalao confitado en oliva sobre cama
de crema de coliflor, berza y patatitas

Rodaballo a la parrilla con jugo de algas codium
y patata rota de aceite de oliva

Atún rojo de almadraba a la parrilla
con crema de cebolleta (suplemento 5€)

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· COCINA DE EMOCIONES ·

CARNES

A ELEGIR



Solomillo a la parrilla con piquillos
y milhojas de patata frita

Carrilleras de ternera guisadas con crema de garbanzos,
jugo de rúcula y minizanahorias

Cochinillo asado al horno con migas al pastor y crema fina
de cebolleta caramelizada (suplemento 5€)

Carré de cordero asado
con cous cous de verduritas (suplemento 5€)

I Ñ I
G O
L A V A
D O



POSTRES

A ELEGIR



Torrija caramelizada con helado de Pana Cota



Crujiente de almendras y crema de chocolate con
helado de tiramisú



Almendrado de mouse de vainilla y chocolate



Tarta de queso y fresas con helado de limón



Paquetito de plátano y vainilla con helado de limón



Milhojas de hojaldre y crema

I Ñ I
G O
L A V A
D O

MENÚ INFANTIL



Menú pensado para los peques

Jamón y croquetas

Pollo empanado con patatas

Helado de chocolate

25€
+ IVA

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· CUCINA DE EMOCIONES ·

RECENA COCKTAIL



Bocados de jamón Ibérico
Croissant de txaka
Nuggets de pollo con guacamole
Pizza de tomate y queso
Perritos calientes
Hamburguesa

Chocolate
Tarta de queso

*Incluye agua, refrescos, cerveza y vino

30€
+ IVA

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· C O C I N A D E E M O C I O N E S ·