

EVENTOS

LO BIEN HECHO QUEDA COMO UN BUEN
RECUERDO

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 ·

CAFÉS

5 TIPOS



Coffee Break 1 - 5,00€

Café con leche
Infusiones / té
Surtido de pastas

Coffee Break 2 - 7,00€

Café con leche
Infusiones / té
Bocadito jamón o tortilla patata

Coffee Break 3 - 8,00€

Café con leche
Infusiones / té
Zumo de frutas
Surtido de pastas

Coffee Break 4 - 8,00€

Café con leche
Infusiones / té
Surtido de pastas
Bocadito jamón o tortilla patata

Coffee Break 5 - 10,00€

Café con leche
Infusiones / té
Zumo de frutas
Surtido de pastas
Bocadito jamón o tortilla patata

*10% de IVA no incluido en el precio

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

CÓCTEL

5 TIPOS



Cóctel 1 - 15,00€

Consta de 3 canapés y nuestra selección de vinos, refrescos y agua.



Cóctel 2 - 20,00€

Consta de 5 canapés y nuestra selección de vinos, refrescos y agua.



Cóctel 3 - 25,00€

Consta de 7 canapés y nuestra selección de vinos, refrescos y agua.



Cóctel 4 - 30,00€

Consta de 9 canapés y nuestra selección de vinos, refrescos y agua.



Cóctel 5 - 35,00€

Consta de 10 canapés y 2 dulces, además de nuestra selección de vinos, refrescos y agua.

*10% de IVA no incluido en el precio

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 •

CÓCTEL

A ELEGIR



CANAPÉS

Jamón ibérico
Salmorejo
Milhojas de foie y manzana caramelizado

Bocadito de tortilla
Bocadito de jamón

Croquetas (espinacas, jamón y calamar)
Buñuelo cremoso de queso
Tempura de trigueros
Alcachofa frita

Tosta de hongos
Tosta de tomate y queso
Arroz de setas y hongos
Espuma de patata con huevo estrellado

Ajoarriero de bacalao
Brocheta de langostinos con salsa romesco
Piedra de bacalao

Pimiento relleno de carne
Carrillera estofada con mole
Bomba thai
Hamburguesa de chuleta
Fideuá

DULCES

Chocolate
Tarta de queso
Financier
Tarta de manzana

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

MENÚ I

35 €



2 ENTRANTES

(A elegir de la carta de opciones)

PLATO PRINCIPAL

(A elegir de la carta de opciones, carne o pescado)

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

*10% de IVA no incluido en el precio

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 •

MENÚ II

45 €



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

*10% de IVA no incluido en el precio

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 •

MENÚ III

60 €



PRIMER ENTRANTE

(A elegir de la carta de opciones)

SEGUNDO 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

*10% de IVA no incluido en el precio

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 •



INCLUYE



Parking privado para todos los asistentes

En caso de haber invitados al café,
tendrán un sobrecoste de 7€ por invitado.

(Incluye postre y café)

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

*10% de IVA no incluido en el precio

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 •

ENTRANTES

OPCIONES A ELEGIR



Ensalada de langostinos y tartare de verduritas

Txangurro en ensalada con emulsión de marisco y cebolla caramelizada

Ensalada templada de bogavante con vinagreta de manzana verde
(Suplemento de 15€)

Milhojas de foie y manzana caramelizado 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

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

Volován de nécora guisada

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 •

PESCADOS

OPCIONES 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
al aceite de oliva

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

CARNES

OPCIONES 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 mini zanahorias

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

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

POSTRES

OPCIONES 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

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

CONTACTO

Estamos siempre disponibles,
su empresa es importante para nosotros.

Tel: +34.943.639.639
info@inigolavado.com

-

IRÚN / Ficoba
Av Iparralde, 43
Recinto ferial Ficoba

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 •