

MENÚ BODAS 2022

# Menú N°1

75,00 € IVA INCLUIDO



## ENTRANTES

*Carpaccio de pulpo, patata, aceite y pimentón con vinagreta de gambas*

*Rollito de pato con verduras*

*Talo crujiente de piperrada con bacalao*

## PESCADO

*Lomo de Rodaballo con su pil pil de refrito y pandeiras*

## CARNE

*Lingote de pularda asada en su jugo con su crujiente de manzana y pasas*

## DEGUSTACIÓN DE POSTRES

*Nuestra tartita de chocolate en dos texturas*

*Tarta rota de queso con frutos del bosque, galleta de nuez y reducción de PX*

*Nuestra versión del tiramisú*

### Bebidas

Vino

Cava

Café

Copa



*Alex Amigica*



MENÚ BODAS 2022

# Menú N° 2

80,00 € IVA INCLUIDO



## ENTRANTES

*Nuestra lata de ceviche de langostino*  
*Terrina de patata, hongos y foie con salsa de moscatel navarro*  
*Papada de cerdo ibérico y su crema de berza*

## PESCADO

*Lomo de bacalao confitado a 85 °C con su ajoarriero de bogavante*

## CARNE

*Taco de cochinito asado a baja temperatura con puré de boniato y ensalada*

## DEGUSTACIÓN DE POSTRES

*Nuestra tartita de chocolate en dos texturas*  
*Torrija de naranja*  
*Tarta rota de queso con frutos del bosque, galleta de nuez y reducción de PX*

### Bebidas

Vino

Cava

Café

Copa



*Alex Amigica*



MENÚ BODAS 2022

# Menú N° 3

90,00 € IVA INCLUIDO



## ENTRANTES

*Ensaladilla de marisco y bogavante sobre pan frito y sus lechugas*

*Talo crujiente con setas y delicias de pato*

*Patata rellena de bacalao y almejas en salsa verde*

## PESCADO

*Lomo de merluza al horno con su pisto de mejillones*

## CARNE

*Taco de cordero asado a baja temperatura, terrina de patata y sus delicias*

## DEGUSTACIÓN DE POSTRES

*Nuestra tartita de chocolate en dos texturas*

*Cremoso de queso, sopita de cítricos y galleta rota de nuez*

*Pantxineta de crema y manzana*

*Bebidas*

*Vino*

*Cava*

*Café*

*Copa*



*Alex Amigica*





# Alternativas de aperitivos

- Albóndigas de cordero 1.00 €**
- Bocadillito jamón, tomate, aceite oliva virgen 1.00 €**
- Brocheta de pluma con puré de manzana 1.50 €**
- Croqueta de cecina 1.20 €**
- Croqueta de jamón 1.20 €**
- Crujiente bacalao ahumado, alioli ajo negro 2.00 €**
- Crujiente de morcilla con manzana y piñones 1.20 €**
- Chistorra frita de Arbizu 1.00 €**
- Ensalada de bonito y anchoas 1.50 €**
- Gilda 1,50 €**
- Crujiente de cordero lechal 1.90 €**
- Huevo, hongos, patata, foie y trufa 2.00 €**
- Jamón ibérico 20.00 €**
- Kokotxa de bacalao rebozada con pilpil 1.90 €**
- Langostino panko con salsa de mayonesa y soja 1.90 €**
- Cigarrillos de gambas al ajillo 1.50 €**
- Giozza de cerdo 1.00 €**
- Giozza de gamba y genjibre 1.50 €**
- Giozza de langostino 1.00 €**
- Salmorejo con bonito en aceite 1.50 €**
- Cre moso de huevo con chorizo 2.00 €**
- Tartar de salmón con pan de centeno 1.90 €**
- Tataki de Atún ensaladilla y su Teriyaki de tomate 1.90 €**



*Alex Amigica*



# *Alternativas de entrantes*

## FRÍOS

*Carpaccio de vaca curada con queso y mostaza de rucula*

*Ensaladilla de bogavante*

*Tataki de atun sobre ensaladilla de bonito*

*Etc*

## CALIENTES

*Markalao, patata, bacalao y pilpil*

*Vieira al horno sobre juliana de setas y verdura*

*Pizza crujiente de alcachofas con jamón y queso Idiazabal*

*Juliana de piquillos al pilpil con papada de cerdo ibérico*

*Etc,*



*Alex Amigica*





# *Alternativas de platos principales*

## **PESCADOS**

*Lubina al horno con su refrito de pimienta verde*  
*Crepes de txangurro, homenaje a Juan Mari Arzak*  
*Txangurro al horno*  
*Etc,*

## **CARNES**

*Solomillo a la plancha con salsa de oporto*  
*Rulo de rabo de toro al vino tinto con puré de coliflor*  
*Solomillo de cerdo ibérico con puré de manzana y ciruelas al*  
*Armagnac*  
*Etc,*

# *Alternativas de postre*

*Helado de arroz con leche*  
*Caramelos de manzana y pasas*  
*Nuestra versión del GateauBasque con cereza amarena*  
*Etc,*



*Alex Amigica*





# *Menú infantil*

35,00 € IVA INCLUIDO

## ENTRANTES

*Jamón Ibérico*

*Fritos Variados (1,2,3,4,5,6,9,14)*

## PLATO PRINCIPAL

*Escalopines de Solomillo con patatas Fritas (1)*

## POSTRE

*Helado*

*Bebidas*

*Agua*

*Refrescos*



*Alex Amigica*



MENÚ BODAS 2022

# *Cata de vinos*



**Blancos**

**Tintos NAVARROS**

**Tinto RIOJAS**

**Tintos RIBERA DEL DUERO**

**Cava**

**Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura**



*Alex Amigica*







# *Los regalos*

***Para poder disfrutar de todos los regalos, la boda tiene que ser mínimo de 100 pax adultas.***

***La posibilidad de una degustación del Menú para 6 pax La degustación se hará de miércoles a viernes al mediodía.***

***Decoración floral en detalle de mesa y presidencia.***

***La posibilidad de pasar la noche de Boda en el Hotel "La Perla".  
(MINIMO 100 ( PERSONAS ADULTAS))***



## ***Protocolo***

***La colocación del plano y la lista de invitados en el panel informativo de la distribución de mesas durante el aperitivo.***



*Alex Amigica*





# *Recena - música - servicio de barra*

## MÚSICA

**DJ (2 h) 400 €**

**Hora Extra 80 €**

**Añadiremos al precio final de la música los Derechos de Autor de la  
SGAE y la AGEDI de 300 €**

## SERVICIO DE BARRA

**Barra Libre Precio (2h) ..... 18,00 €**

**Barra de Consumo**

**Barra de Pago**

**Hora Extra Barra Libre Precio ..... 8,50 €**

**Opción Música los Novios:**

**• Seguro de Accidente**

**• Alquiler Salón ..... 200€**



*Alex Amigica*





# Recena

## • MENÚ RECENA N° 1

*Bocadillito de jamón, tomate y aceite*

*Ensaladilla de bonito*

*Croqueta de jamón*

*Chorizo cocido*

*Mini Hamburguesa de vaca*

**VINO, AGUA, CERVEZA**

16,00 € IVA INCLUIDO

## • MENÚ RECENA N° 2

*Tataki de Atún, ensaladilla y su Teriyaki de tomate*

*Lomo de bacalao ahumado con su pan frito*

*Giozza de gambas con soja*

*Crujiente de cordero lechal*

*Brocheta de pluma con puré de manzana*

**VINO, AGUA, CERVEZA**

20,00 € IVA INCLUIDO



*Alex Amigica*





MENÚ BODAS 2022



# *Información general*

## **FIANZA**

***Se devolverá la fianza solo en el caso de volver a ocupar el Salón de la Boda 600 €***

***Sala, Decoración Floral..... 150 €***

**16,00 € IVA INCLUIDO**



*Alex Múgica*

