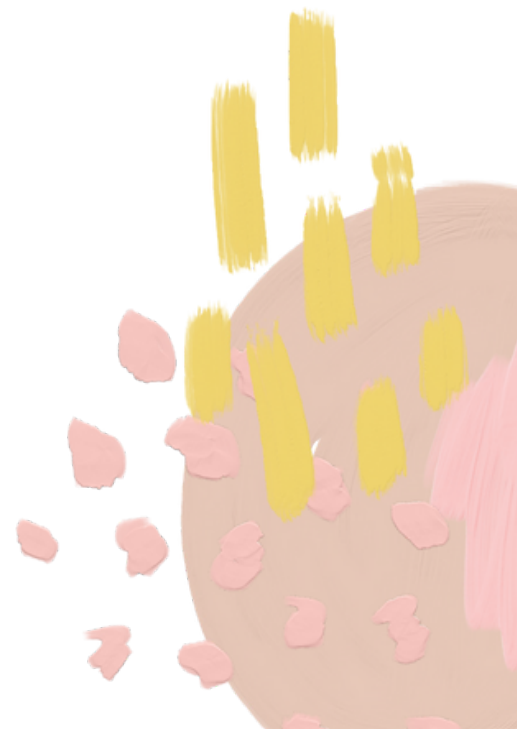




MIENÚS DE BODAS 2023

Alex Amigica





Menú bodas

MENÚ 1

Entrante frío

Carpaccio de pulpo, patata, aceite y pimentón
con cangrejo en tempura

Entrante caliente

Rollito de primavera con setas y gambas

Pescado

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

Carne

Taco de cordero asado a baja temperatura,
terrina de patata y ensalada

Degustación de postres

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

Torrija de naranja

Helado de chocolate blanco

Pan del Panadero de Eugui

Bebida

Vino
Cava
Agua
Café
Copa

Precio 78,00€ (IVA incluido)



Menú bodas

MENÚ 2

Entrante frío

Carpaccio de vaca curada con queso y mostaza de rucula

Entrante caliente

Hojaldre de txangurro y zamburiña

Pescado

Pata de pulpo al horno, crema de patata y vinagreta de centollo

Carne

Taco de cochinillo asado a baja temperatura con puré de boniato y ensalada

Degustación de postres

Tartita de chocolate en dos texturas

Nuestra versión del tiramisú

Helado de caramelo salado

Pan del Panadero de Eugui

Bebida

Vino
Cava
Agua
Café
Copa

Precio 82,00€ (IVA incluido)



Menú bodas

MENÚ 3

Entrante frío

Nuestra lata de Ensaladilla de Txangurro y codillo de bogavante

Entrante caliente

Patata rellena de boletus y medallón de foie

Pescado

Lomo de rodaballo al horno con su pilpil de refrito y tomate con solera

Carne

Solomillo de vacuno con salsa de oporto y su crujiente de manzana y pasas

Degustación de postres

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

Pantxineta de crema y manzana

Helado de dulce de leche

Pan del Panadero de Eugui

Bebida

Vino
Cava
Agua
Café
Copa

Precio 88,00€ (IVA incluido)



PLATOS A SUGERIR

FRÍOS

- Ensaladilla de ceviche de langostinos con sus crujientes
- Jamón ibérico de bellota
- Mousse de foie, brioche de frutos secos y crema de ciruelas al Armagnac
- Sopita de tomate con salpicón de marisco y cigalita
- Tataki de atun sobre ensaladilla de bonito y anchoas
- Etc,

CALIENTES

- Piquillos confitados con chilindrón de cordero
- Rollito de primavera de alcachofas con almejas
- Alcachofas fritas con delicias de pato y foie
- Patata rellena de bacalao y vieira
- Etc,

PESCADOS

- Lomo de rape asado con piperada y hongos
- Crepes de txangurro, homenaje a Juan Mari Arzak
- Lomo de merluza al horno con su pisto de mejillones
- Txangurro al horno
- Etc,



PLATOS A SUGERIR

CARNES

- Lingote de pularda con salsa de moscatel
- 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,

POSTRES

- Helado de leche merengada
- Tarrina semi fría de Lemon pie
- Nuestra versión del Gateau Basque con cereza amarena
- Etc,



Aperitivos

Aperitivo N°1

1. Salmorejo con aceite virgen
2. Tataki de Atún, ensaladilla y salsa de soja
3. Croqueta de jamón
4. Frito de bacalao con su pilpil de piquillos
5. Crujiente de cordero lechal

Vino ,agua, cervezas, refrescos,

Precio 20,00 € (IVA incluido)

Aperitivo N°2

1. Flor de queso y membrillo
2. Ostras con maracuyá
3. Tartar salmón con pan de gamba
4. Cigarrillos de gambas al ajillo
5. Crujiente de chistorra
6. Langostino panko con salsa mayonesa y soja
7. Bao de rabo de toro

Vino ,agua, cervezas, refrescos,

Precio 27,00 € (IVA incluido)



Aperitivos

Sugerencias

- Bocadillito de jamón con tomate y aceite de oliva virgen
- Ensalada bonito y anchoas
- Gilda
- Mousse de foie, brioche crujiente y crema de ciruelas al Armagnac
- Brocheta de pluma con puré de manzana
- Crepes de puerros y gambas
- Chistorra frita de Arbizu
- Giozza de gambas o de cerdo
- Zamburiñas plancha vinagreta de cítricos
- Fingers de pollo con salsa barbacoa
- Huevo, hongos, patata, foie y trufa (1,00 € suplemento)



Aperitivos

MESA DE QUESOS

1. IDIAZABAL AHUMADO
2. RONCAL
3. AZUL RONCAL
4. MINI RULO DE CABRA
5. EMENTAL Ó GOUDA

4.00€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

CORTADOR DE JAMÓN

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. CORTADOR | 150.00€ (IVA Incluido) |
| 2. JAMÓN | |
| • JAMÓN BELLOTA MEDIA | 450.00€ (IVA Incluido) |
| • JAMÓN 100€ IBÉRICO | 600.00€ (IVA Incluido) |



Menú **recena**

MENÚ RECENA

- Bocado de jamón, tomate y aceite 3.50€
- Ensaladilla de bonito en tartaleta 3.50 €
- Croqueta de jamón 3.00 €
- Chorizo cocido 3.00 €
- Chistorra frita 3.50 €
- Tortilla de patata 3.50 €



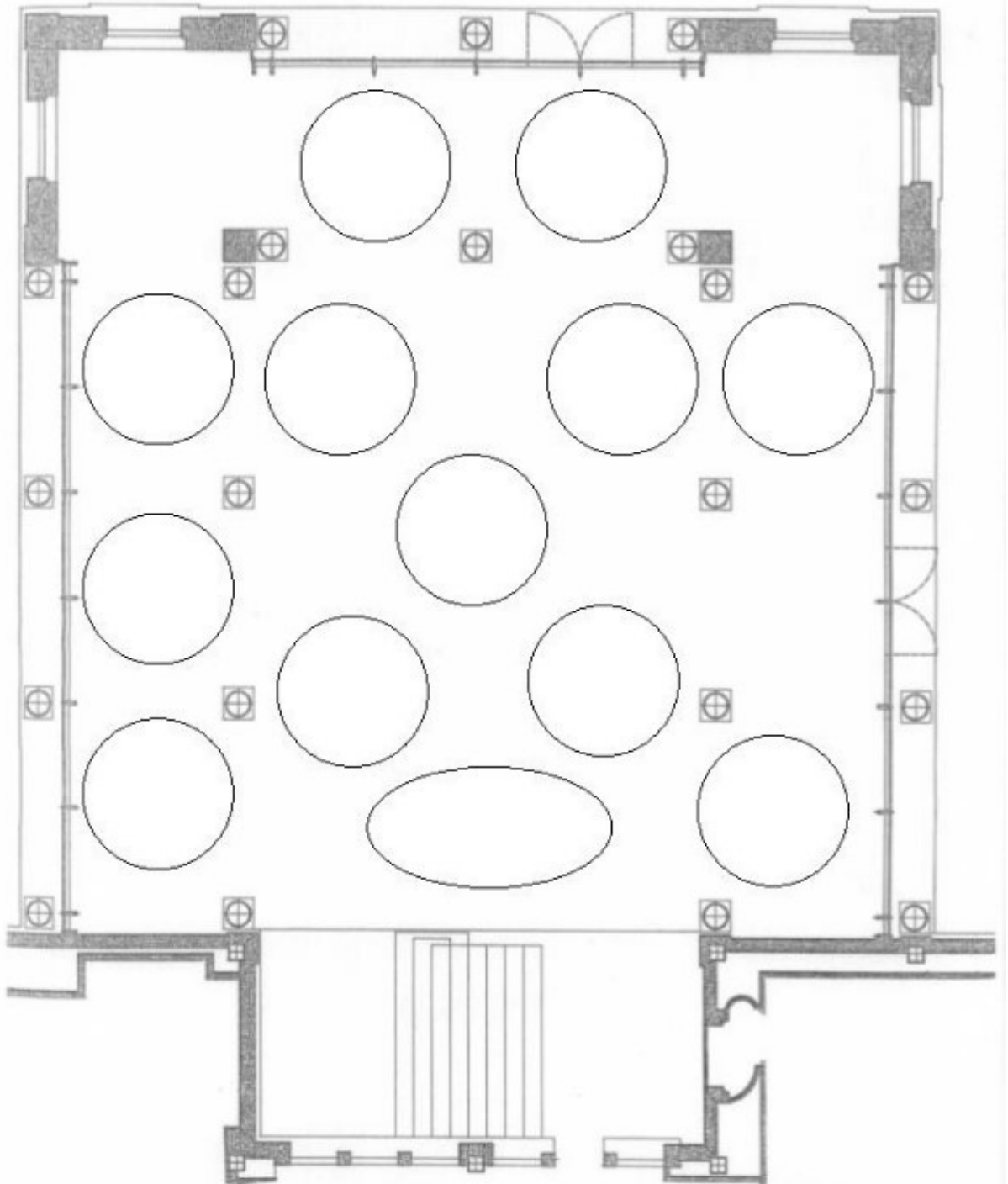
Menú infantil

JAMÓN IBÉRICO
FRITOS VARIADOS
BROCHETA DE SOLOMILLO CON PATATAS FRITAS
HELADO
REFRESCOS

Precio 35,00 € (IVA Incluido)



PLANO DEL SALÓN



MÁXIMO HAY 4 MESAS REDONDAS DE 12 PERSONAS.
RESTO MÁXIMO DE 11 PERSONAS.