



Restaurante
EL COLEGIO

MENÚ BODAS

Sentarse alrededor de una mesa, compartiendo manjares exquisitos, es la mejor manera de celebrar. Hacerlo en compañía de amigos y familiares lo convierte en una experiencia única.

Por eso, en un día tan especial, el equipo del Restaurante El Colegio ha preparado para vosotros un menú a la altura de un momento que formará para siempre parte de vuestros recuerdos.

Ingredientes cuidadosamente seleccionados, procesos minuciosos, presentaciones cuidadas... Todo con un objetivo: que disfrutéis este día de principio a fin.

¡Buen provecho y feliz vida!

Alex Chirigica

MENÚ BODAS



Restaurante
EL COLEGIO

APERITIVOS BODAS

Disponemos de nuestro bocado solidario "UnzuELA" para aquellos clientes que quieran añadir a su menú un aperitivo previo a la comida. El precio es de 3,50 €, de los cuales 2,00 € irán directamente destinados a la fundación ELA

Aperitivo nº1 - 25,00 € con bebida (iva incluido)

1. Salmorejo con aceite virgen
2. Tataki de atún, ensaladilla y salsa de soja
3. Croqueta de jamón
4. Bacalao rebozado, piquillos y pilpil de ajo negro
5. Crujiente de cordero lechal

Aperitivo nº2 - 33,00 € con bebida (iva incluido)

1. Ostras con maracuyá
2. Flor de queso y membrillo
3. Tartar de salmón con pan de gamba
4. Langostino panko con salsa mayonesa y soja
5. UnzuELA (versión de huevo frito, magras y tomate)
6. Mejillón frito de bocado
7. Gyoza de cerdo

Sugerencias

1. Bocadillito de jamón con tomate y aceite de oliva virgen
2. Plato de jamón ibérico
3. Gilda
4. Mousse de foie, brioche crujiente y crema de ciruelas al Armagnac
5. Rollitos de txangurro
6. Chistorra frita de Arbizu
7. Rollito de primavera con verduras
8. Frito de cochinito con manzana
9. Brocheta de pluma con puré de manzana
10. Gyoza de gambas
11. Zamburiñas a la plancha con vinagreta de cítricos
12. Mesa de quesos variados
13. Cortador de jamón + jamón ibérico 75% bellota - 550,00 €
14. Cortador de jamón + jamón ibérico 100% bellota - 650,00 €

MENÚ BODAS



Restaurante
EL COLEGIO

MENÚ 1

Entrante frío

- > Carpaccio de Vaca curada con queso Roncal, pesto y mostaza

Entrante caliente

- > Piquillos confitados con crujiente de bacalao y pilpil de ajo negro

Pescado

- > Crepes de Txangurro, homenaje a Juan Mari Arzak

Carne

- > Taco de Cochinillo asado a baja temperatura con terrina de patata y ensalada

Degustación de postres caseros

- > Tartita de Chocolate en dos texturas
- > Nuestra versión del Tiramisú
- > Bombón helado de fruta de la pasión

Bebida

- > Café
- > Tinto Vendimia Seleccionada
- > Copa
- > Cava Juve&Camps
- > Agua

Pan del Panadero de Eugui

89,00€ (IVA incluido)

Alex Amigica

MENÚ BODAS



Restaurante
EL COLEGIO

MENÚ 2

Entrante frío

- > Ensaladilla de Centollo, velo de gambas y vinagreta de coral

Entrante caliente

- > Mollete de Setas y Hongos con cigalita

Pescado

- > Lomo de Bacalao confitado a 85° C con su ajoarriero de Bogavante

Carne

- > Taco de Cordero asado a baja temperatura, Patata y migas de Pastor

Degustación de postres

- > Cremoso de Queso, sopita de cítricos y galleta rota de Nuez
- > Hojaldre invertido de ciruelas al Armagnac, homenaje a Luis Irizar
- > Bombón helado de caramelo salado

Bebida

- > Café
- > Tinto Vendimia Seleccionada
- > Copa
- > Cava Juve&Camps
- > Agua

Pan del Panadero de Eugui

93,00€ (IVA incluido)

Alex Amigica

MENÚ BODAS



Restaurante
EL COLEGIO

MENÚ 3

Entrante frío

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

Entrante caliente

- > Flor de Alcachofa con delicias de pato y Foie, crema de Patata trufada

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

- > Tarta rota de Queso con frutos del bosque, galleta de Nuez y reducción de PX
- > Torrija de Naranja
- > Bombón helado de Pistacho

Bebida

- > Café
- > Tinto Vendimia Seleccionada
- > Copa
- > Cava Juve&Camps
- > Agua

Pan del Panadero de Eugui

98,00€ (IVA incluido)

Alex Amigica

MENÚ BODAS



Restaurante
EL COLEGIO

PLATOS A SUGERIR

FRÍOS

- › Ensaladilla de ceviche de langostinos con sus crujientes
- › Cristal de aguacate y gambas con salmón
- › Sopita de tomate con salpicón de marisco y cigalita
- › Tataki de atún sobre ensaladilla de bonito y anchoas

CALIENTES

- › Rollito de primavera con setas y gambas
- › Puerros gratinados con brandada de bacalao
- › Alcachofas fritas con jamón ibérico

PESCADOS

- › Lomo de rape asado con piperada y hongos
- › Pata de pulpo al horno, crema de patata y vinagreta de centollo
- › Lubina al horno salsa de pimienta verde

CARNES

- › Lingote de pularda con salsa de moscatel y guarnición de higos
- › Carrillera de vacuno al vino tinto con puré de coliflor
- › Solomillo de cerdo ibérico con puré de manzana y ciruelas al Armagnac

POSTRES

- › Bombón helado de cacahuete
- › Nuestra versión del Gateau Basque con cereza amarena
- › Pantxineta de crema y manzana
- › Cremoso de lemon pie con hojaldre invertido
- › Sorbete de cerveza y limón



MENÚ BODAS



Restaurante
EL COLEGIO

RECENAS

- > Bocadillito de jamón, tomate y aceite__3.90 €
- > Ensaladilla de bonito en tartaleta__3.90 €
- > Croqueta de jamón__3.90 €
- > Chorizo cocido__3.90 €
- > Chistorra frita__3.90 €
- > Tortilla de patata__3.90 €

Alex Amúgica