

ni neu
bodas



cocktail

Nada más llegar los invitados, ofreceremos bebidas, vino tinto, blanco, cava, cervezas, refrescos, que irán acompañadas de pequeñas muestras de temporada. Dependiendo de la época del año les ofreceremos los mejores productos en su momento idóneo, por eso a lo largo de todo el año algunos de los snacks aquí indicados variarán:

Lomo de salmón ahumado cortado a cuchillo
Pequeña ensalada de anchoas marinadas y encurtidos
Cecina de León
Tartar de Begihaundi
Pollo marinado a la plancha con mahonesa de curry verde
Txangurro desmigado y su jugo tostado
Croquetas de jamón
Croquetas de bacalao
Langostinos en tempura
Kokotxas de bacalao rebozadas
Bao frito de ternera
Talo de panceta ibérica y pimiento confitado

Os regalamos la barra de caipiriñas y además...

Podéis darle un toque especial al cocktail con unas carretillas de cervezas artesanales o show cooking de:

Parrillada de mini verduras de temporada
Parrillada de marisco
Barra de ostras y cava
Stand de foie mi cuit con salsas variadas...

*Consultar precios de estos servicios



uno

cocktail de bienvenida

menú

Lasaña fría de anchoas marinadas con crema ligera de gazpacho vasco
Tomatito de mata relleno de chipirón sobre arroz cremoso de sus tintas y
jugo de queso Idiazábal
Lomo de bacalao confitado en aceite de ajos con txangurro a la donostiarra y pil-pil
Rabo de vaca guisado y deshuesado con cebolla caramelizada y
una reducción de su jugo
Pastel de chocolate con crema de mascarpone y hojas secas de café

Pan de hogaza · pan de tomate

la sobremesa & la bodega

Vino Tinto Azpilicueta cr. D.O.Ca. Rioja
Vino Blanco Viña 65 D.O. Rueda
Cava Sumarroca Brut

Illy café expreso y Copa

Flores e imprenta



cocktail de bienvenida

menú

Carpaccio vegetal, lascas de queso y mahonesa de chuleta
Ravioli relleno de hongos y setas de temporada con jugo de bogavante
y langostinos salteados
Lomo de merluza asada, consomé de alimonados y patata rota
Cordero lechal asado y lacado con sabayón de huevos
Crema de limón con helado de yogur y bizcocho ligero

Pan de hogaza· pan de tomate

la sobremesa & la bodega

Vino Tinto Azpilicueta cr. D.O.Ca. Rioja
Vino Blanco Viña 65 D.O. Rueda
Cava Sumarroca Brut

Illy café expreso y Copa

Flores e imprenta



cocktail de bienvenida

menú

Mousse de ave y foie gras de pato, jalea de maracuyá y praliné de semillas
Salteado de marisco y verdurita, puré de coliflor y suero de Idiazábal ahumado
Lomo de merluza asado con jugo de moluscos y flecos de fritura al coriandro
Entrecotte de ternera asado, praliné de hongos y crema de pimiento confitado
Merengue de café y galleta de chocolate

Pan de hogaza · pan de tomate

la sobremesa & la bodega

Vino Tinto Azpilicueta cr. D.O.Ca. Rioja

Vino Blanco Viña 65 D.O. Rueda

Cava Sumarroca Brut

Illy café expreso y Copa

Flores e imprenta



cuatro

cocktail de bienvenida

menú

Ensalada de langostino tigre con tartare de aguacate y vinagreta de tomate

Medio bogavante asado al horno servido

con salteado de ñoquis y jugo aromatizado de ave

Rape asado al horno con ragout de patata y hongos y jugo acidulado

Magret de pato macerado en salsa de soja con avellanas

Helado de frambuesa, yogur de naranja y crocante de violeta

Pan de hogaza · pan de tomate

la sobremesa & la bodega

Vino Tinto Azpilicueta cr. D.O.Ca. Rioja

Vino Blanco Viña 65 D.O. Rueda

Cava Sumarroca Brut

Illy café expreso y Copa

Flores e imprenta



cocktail de bienvenida

menú

Ensalada de bogavante con tomates confitados,
virutas de cogollo y salsa de su coral
Langostinos asados con arroz cremoso de txangurro y salicornia
Lubina asada, jugo de ave y caseína negra
Solomillo tostado en sarmientos con puré especial de patatas
Torrija empapada en yemas de huevo y nata fresca, caramelizada
en la sartén con crema helada

Pan de hogaza · pan de tomate

la sobremesa & la bodega

Vino Tinto Azpilicueta cr. D.O.Ca. Rioja
Vino Blanco Viña 65 D.O. Rueda
Cava Sumarroca Brut

Illy café expreso y Copa

Flores e imprenta