

# MENÚS SALONES 2020

## MENÚ Nº1

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Jamón de buey con ralladura de  
queso viejo

Ensalada Templada de rape  
boletus y langostinos

\*\*\*

Lomos de merluza en salsa  
americana, con gambas  
descamisadas

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP asado con  
ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita de helado  
y virutas de chocolate

P.V.P 115,00 €

## MENÚ Nº2

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Ensalada cóctel de marisco, con  
salsa tártara

Espárragos trigueros braseados  
sobre lecho de setas de  
temporada y medallón de foie

\*\*\*

Gambas plancha

\*\*\*

Dúo de merluza, con muselina de  
mostaza y farsa de marisco

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP asado con  
ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita de helado  
y virutas de chocolate

P.V.P 120,00 €

# MENÚ SALONES 2020

## MENÚ Nº3

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Timbal donostiarra de  
piña, con colas de  
langostinos y foie

\*\*\*

Gambas a la plancha

Langostinos a la plancha

\*\*\*

Merluza rellana de pastel  
de cabracho y napada  
con su velouté

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP  
asado con ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita  
de helado y virutas de  
chocolate

**P.V.P 125,00 €**

## MENÚ Nº4

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Ensalada de canónigos  
con jamón ibérico y foie

Pulpo a la gallega con  
almejas a la koskera

\*\*\*

Cigalas a la plancha

Langostinos a la plancha

\*\*\*

Lomos de rodaballo  
deshuesado al estilo  
bilbaína, con almejas a la  
koskera

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP  
asado con ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita  
de helado y virutas de  
chocolate

**P.V.P 135,00**

## MENÚ Nº5

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Ensalada de bogavante  
deshuesado con salsa de  
coral

\*\*\*

Rapito de mar al estilo  
bilbaína con almejas a la  
koskera

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP  
asado con ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita  
de helado y virutas de  
chocolate

**P.V.P 140,00 €**

**\*\* Este precio puede  
variar en función de  
precios del mercado**

# MENÚS CARPA 2020

## MENÚ Nº1

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Jamón de buey con ralladura de queso viejo

Espárragos trigueros braseados sobre lecho de setas de temporada y medallón de foie

\*\*\*

Lomos de merluza en salsa de almendras con gulas y almejas a la koskera

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP asado con ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita de helado de vainilla y virutas de chocolate

P.V.P 130,00 €

## MENÚ Nº2

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Ensalada de canónigos con jamón ibérico y foie

Pulpo a la gallega con patata confitada y pimentón de la vera

\*\*\*

Gambas a la plancha

\*\*\*

Lomos de lubina de anzuelo braseada con almejas a la koskera

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP asado con ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita de helado de vainilla y virutas de chocolate

P.V.P 140,00 €

# MENÚS CARPA 2020

## MENÚ Nº3

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Timbal donostiarra de  
piña con colas de  
langostinos y foie

\*\*\*

Cigalas a la plancha

Gambas a la plancha

\*\*\*

Merluza rellena de pastel  
de cabracho y napada  
con su velouté

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP  
asado con ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita  
de helado de vainilla y  
virutas de chocolate

P.V.P 145,00 €

## MENÚ Nº4

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Ensalada templada de  
rape boletus y  
langostinos

\*\*\*

Gambas a la plancha

Cigalas a la plancha

\*\*\*

Lomos de Rodaballo  
deshuesado al estilo  
bilbaína con almejas a la  
koskera

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP  
asado con ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita  
de helado de vainilla y  
virutas de chocolate

P.V.P 148,00 €

## MENÚ Nº5

Cóctel de bienvenida

\*\*\*

Jamón de buey IGP con  
foie

Pulpo a la gallega con  
almejas a la koskera

\*\*\*

Langostinos a la plancha

Cigalas a la plancha

\*\*\*

Rape braseado sobre  
patata confitada  
manzana y cebolla  
caramelizada con canelón  
de piña y trigoero

\*\*\*

Duo de sorbetes

\*\*\*

Lechazo churro IGP  
asado con ensalada verde

\*\*\*

Tarta nupcial con bolita  
de helado de vainilla y  
virutas de chocolate

P.V.P 155,00 €

