



APERITIVOS DE BODA

Delicatessen Frías

Mejillones Cocidos con Vinagreta de Verduras
Tosta de Foie Mi-Cuit y Compota de Manzana
Pulpo Cocido en cuchara con Aceite de Pimentón
Rebanada de Pan de Pueblo con Jamón Ibérico y salmorejo
Mini cucurucho de brandada de bacalao
Tosta de Pimiento Asado y Aceite de Ajo
Chupito de Melón con Virutas de Jamón
Tartaleta de Txangurro y queso gratinada
Mini Tosta de Queso de Burgos con Tomate Confitado
Tostada con Jamón Ibérico y Ali-Oli
Rollito de Calabacín con Queso Fresco
Chupito de Vichyssoise y Aceite de espinaca
Tosta de cereales con queso fresco y salmón
Brocheta de melón con jamón
Tartaleta de Roquefort y nueces
Rulo de Cabra y Tomate Confitado
Tosta de Bacalao Cocido en Leche y Mahonesa
Tosta de kabratxo con mahonesa de frambuesa
Jamón de pato con lascas de queso y rúcula
Picota de mousse de foie
Gilda
Chupito de salmorejo con chips de plátano
Cucharita de salpicón de marisco
Cucurucho relleno de kabratxo



Delicatessen Calientes

Ramiqui de Rissoto de Hongos y parmesano
Croquetitas de jamón Ibérico
Gambas en Tempura
Calamares Fritos con Aceite de Limón
Hojaldrito de Txistorra
Chupito de Crema de Calabaza con espuma de queso
Verduritas de la huerta en tempura
Txanpi relleno de cremoso de bacon
Buñuelo de bacalao
Volován de hongos
Brocheta de bacon y gamba
Cuchara de pulpo sobre crema de patata
Tartaleta de huevo de codorniz y toque de Ibérico
Tartaleta de espinaca, gamba y queso fresco
Croquetitas de Huevo y sésamo blanco
Chupito de Consomé de Gallina
Hojaldrito de Puerros y Gambas
Mini brik relleno de verduritas
Bola de queso
Croqueta de txipirón
Guindillas en tempura
Tosta de morcilla con pimiento de Gernika
Pastel templado de puerros
Brocheta de pulpo y patata
Volovan de hongos
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada
Champi relleno de cremoso de bacon y queso
Alcachofa frita con crujiente de Ibérico



MENU - 1

Aperitivo (21 canapés por persona)

Hojaldre de Puerros y Gambas sobre salsa de puerros

Solomillo con Puré de bacon y Salsa de Idiazabal

Tarta Nupcial con Helado

Café y Licores

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES

109 € + iva



MENU - 2

Aperitivo (21 canapés por persona)

Ensalada de pato con vinagreta de mango y sésamo negro

Rape a la plancha con refrito y patatas panadera

Tarta Nupcial con Helado

Café y Licores

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES

111 € + iva



MENU - 3

Aperitivo (21 canapés por persona)

Ensalada crujiente de bogavante con pasta de sepia, vinagreta de verduritas

Solomillo a la plancha con alcachofas fritas y salsa de Oporto

Tarta Nupcial con Helado

Café y Licores

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES

114 € + iva



MENU - 4

Aperitivo (21 canapés por persona)

Rape con Patata Panadera y refrito tradicional

Confit de Pato con Puré de patata, compota de manzana y Salsa de Oporto

Tarta Nupcial con Helado

Café y Licores

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES

112 € + iva



MENU - 5

Aperitivo (21 canapés por persona)

Ensalada de salpicón, pulpo y langostino con espinacas

Merluza rellena de txangurro con salsa de piquillo

Solomillo a la plancha con Puré de patata y Salsa de Oporto

Tarta Nupcial con Helado

Café y Licores

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES

117 € + iva