



## **APERITIVOS DE BODA**

### ***Delicatessen Frías***

*Tosta de Foie y Compota de Manzana*

*Jamón Ibérico con salmorejo*

*Tartar de tomate con queso y albahaca*

*Mini cucurucho de brandada de bacalao*

*Canelón de Calabacín y Queso Fresco*

*Tosta de cereales con queso fresco y salmón*

*Salmorejo*

*Mousse de Roquefort y nueces*

*Pastel de kabratxo y mahonesa cítrica*

*Jamón de pato con parmesano y rúcula*

*Gilda*

*Mini Cucurucho relleno de kabratxo*

*Sushi*

*Tataki de bonito*

*Hummus de garbanzo con tomate concassé*

*Bizcocho de cebolla con crema de queso y anchoa*

*Tartaleta de mousse de foie con pistacho garrapiñado*

*Chip de maíz con mousse de anchoa y cebollino*

*Mousse de mejillones con aceitunas deshidratadas*

*Crujiente de arroz con rúcula y tarta de atún*

*Krititas rellenas de queso*

*Rulo de queso crema con frutos secos*

*Macarons de foie*

*Cigarrillo de huevo con chorizo*

*Tartaleta crujiente de ricota y espinaca*



## ***Delicatessen Calientes***

*Ramiqui de Risotto de Hongos y parmesano*  
*Croquetitas (jamón, txistorra, txipirón, bacalao, morcilla...)*  
*Langostinos en Tempura con crema de guisante*  
*Calamares fritos con ali oli*  
*Bombones de morcilla y pistacho*  
*Tartaleta de txangurro y queso gratinado*  
*Chupa chups de codorniz y crema de ajoblanco*  
*Queso de cabra con cebolla caramelizada y miel*  
*Hojaldrito de Txistorra*  
*Crema de calabaza y queso*  
*Verduras en tempura con ali oli*  
*Hojaldre de setas y queso*  
*Brocheta de bacon y gamba*  
*Cuchara de pulpo sobre crema de patata*  
*Hojaldrito de puerro y gamba*  
*Bola de queso*  
*Pastel templado de puerros*  
*Alcachofa frita con toque de Ibérico*  
*Brocheta de champi y langostino*  
*Canelón crujiente de setas*  
*Champiñón relleno de bacalao ajoarriero*  
*Pringles de rabo de vaca*  
*Mini pizza vegetal*  
*Brioche de pollo al curry*



## **MENU - 1**

**Aperitivo (18 canapés por persona)**

**\* \* \***

**Hojaldre de Puerros y Gambas sobre salsa de puerros**

**\* \* \***

**Sorbete de maracuyá al cava**

**\* \* \* \***

**Taco de cordero con crema de patata y ensalada**

**\* \* \***

**Tarta Nupcial con Helado**

**\* \* \***

**Café y Licores**

### **BODEGA**

**VINO BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES**

**145 € + iva**



## **MENU - 2**

**Aperitivo (18 canapés por persona)**

**\*\*\***

**Ensalada de langostino en tempura con mahonesa de pimentón**

**\*\*\***

**Rape a la plancha con refrito y patatas panadera**

**\*\*\***

**Tarta Nupcial con Helado**

**\*\*\***

**Café y Licores**

### **BODEGA**

**VINO, BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES**

**145 € + iva**



## **MENU - 3**

**Aperitivo (18 canapés por persona)**

**\* \* \***

**Lomo de rodaballo a la plancha con refrito de ajos tiernos**

**\* \* \***

**Solomillo a la plancha con salsa de Idiazabal y pimientos de Gernika**

**\* \* \***

**Tarta Nupcial con Helado**

**\* \* \***

**Café y Licores**

### **BODEGA**

**VINO, BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES**

**146 € + iva**



## **MENU - 4**

**Aperitivo (18 canapés por persona)**

**\* \* \***

**Ensalada de bogavante con crema de aguacate, remolacha y tallarín de calabacín**

**\* \* \***

**Solomillo a la plancha con crema de patata y pimientos de Piquillo**

**\* \* \***

**Tarta Nupcial con Helado**

**\* \* \***

**Café y Licores**

**BODEGA**

**VINO, BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES**

**148 € + iva**



## **MENU - 5**

**Aperitivo (18 canapés por persona)**

**\*\*\***

**Terrina de foie con compota de temporada**

**\*\*\*\***

**Hojaldre de puerros y gambas sobre salsa de puerros**

**\*\*\***

**Sorbete de mojito**

**\*\*\***

**Taco de cochinillo con crema de patata y ensalada verde**

**\*\*\***

**Tarta Nupcial con Helado**

**\*\*\***

**Café y Licores**

### **BODEGA**

**VINO, BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES**

**152 € + iva**