



## **APERITIVOS DE BODA**

### **Delicatessen Frías**

*Anchoas de Hondarribia Marinadas sobre Tosta de Pan con salsa de ajo tierno*  
*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*  
*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 Salmón Marinado y queso fresco*  
*Brocheta de melón con jamón*  
*Tartaleta de Roquefort con Nuez*  
*Rulo de Cabra y Tomate Confitado*  
*Tosta de Bacalao Cocido en Leche y Mahonesa*  
*Carpaccio de Magret de Pato*  
*Picota de mousse de foie*  
*Gilda*  
*Chupito de salmorejo con chips de plátano*  
*Cucharita de salpicón de marisco*  
*Pastel de kabratxo con mahonesa*



## **Delicatessen Calientes**

*Ramiqui de Rissoto de Hongos con Idiazabal*  
*Croquetitas de jamón Ibérico*  
*Gambas en Tempura*  
*Calamares Fritos con Aceite de Limón*  
*Hojaldrito de Txistorra*  
*Chupito de Crema de Calabaza*  
*Verduritas de la huerta en tempura*  
*Txanpi relleno de huevo de codorniz escalfado*  
*Gamba sobre plátano frito*  
*Brocheta de bacon y gamba*  
*Gambas al Ajillo y Pimentón Dulce*  
*Croquetitas de Cocido y Huevo*  
*Chupito de Consomé de Gallina*  
*Tartaleta 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*



## **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**

**102 € + iva**



## MENU - 2

**Aperitivo ( 21 canapés por persona)**

\*\*\*

**Ensalada de pato con vinagreta de mango, sésamo negro y piñones**

\*\*\*

**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**

**104 € + iva**



## **MENU - 3**

**Aperitivo ( 21 canapés por persona)**

**\*\*\***

**Ensalada crujiente de bogavante con pasta de sepia, vinagreta de verduritas y fideos de arroz**

**\*\*\***

**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**

**107 € + iva**



## **MENU - 4**

**Aperitivo ( 21 canapés por persona)**

**\*\*\***

**Rape con Patata Panadera y refrito tradicional**

**\*\*\***

**Confit de Pato con Purés 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**

**105 € + iva**



## **MENU - 5**

**Aperitivo ( 21 canapés por persona)**

**\*\*\***

**Ensalada de salpicón, pulpo y langostino con espinacas y granada**

**\*\*\***

**Merluza rellena de txangurro con salsa de cava**

**\*\*\***

**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**

**110 € + iva**