



## BODAS 2015

*Para que la celebración del día más importante de vuestra vida sea todo un éxito, ponemos a vuestra disposición la profesionalidad del equipo del Hotel Silken Indautxu y os ofrecemos las mejores propuestas culinarias confeccionadas con el esmero y la dedicación que merecen nuestros productos. Platos creados por el Director de la Escuela Silken de Alimentos y Bebidas, discípulo aventajado desde hace más de una década del Presidente de la ESAB Martín Berasategui. Una variada oferta gastronómica creada para dar un toque de exclusividad a vuestro enlace.*

\*\*\*\* SILKEN **INDAUTXU** BILBAO



## BODAS 2015

### CONDICIONES GENERALES BANQUETES 2015

- Si celebras tu boda en los meses comprendidos entre Noviembre a Abril ( ambos inclusive) o si celebras tu banquete de boda cualquier viernes del año, obtendrás un 5% de descuento sobre el precio del cubierto.
- Los novios están invitados al alojamiento durante la noche de bodas en la Suite del Hotel Silken Indautxu en régimen de alojamiento y desayuno (\*\*)
- A los invitados a la boda se les aplicarán las tarifas especiales en Alojamiento:  
Habitación Doble: 80 € Alojamiento y Desayuno  
Habitación Doble Uso Individual: 70 € Alojamiento y Desayuno
- El Hotel reserva una plaza de Garaje para el coche de los novios. Los invitados a la boda dispone de plaza de Garaje de forma gratuita durante la celebración del banquete, según disponibilidad a la llegada
- Las tarjetas con el detalle del menú y los centros que decoran las mesas serán a cargo del Hotel.
- La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 19:30 h. para los Almuerzos y a las 2:30 h. Para las Cenas.  
Los banquetes en horario de Almuerzo tienen la opción de pasar a la discoteca de forma gratuita desde las 19:30 h. y hasta las 22:00h
- En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 600 € en concepto de fianza.  
Esta fianza quedara en Beneficio del Hotel en concepto de indemnización de daños y perjuicios en caso de cancelación del banquete.
- **Forma de Pago:** 50% de los servicios contratados un mes antes de la fecha de celebración del banquete.  
50% restante tres días antes de la celebración del banquete. Las posibles diferencias derivadas del servicio se cancelarán el lunes posterior al Enlace.
- El Hotel dispone para la animación musical para el banquete:  
Orquesta – 2 pases de 1 hora : 825 €  
Discjockey que pincha discos durante 2 horas: 605 €
- Por cortesía del Hotel, todos los comensales de tu enlace disfrutarán durante el baile de un servicio de “Macarrons”
- Cocktail de Bienvenida “ Silken Indautxu” gratuito para todos tus invitados.
- El Hotel invita a la degustación del Menú de Boda a 6 personas para enlaces de más de 80 comensales confirmados.  
Para enlaces de entre 50 y 80 comensales el Hotel invita a la degustación del menú de Boda a 2 personas.  
En el caso de que decidan degustarlo con más personas, se facturarán hasta 4 personas el 50% del precio del menú y a partir de esas 4 personas, el precio total del cubierto.



## BODAS 2015

- Los niños menores de 12 años dispondrán de menús especiales. A partir de 10 o más menús infantiles confirmados, se facturará el 50% de la totalidad de los menús infantiles.
- Hasta 5 menús especiales, sin cargo adicional. A partir del 6º menú especial estos tendrán un suplemento de 10.50 € por persona.
- Ceremonia civil. Si quieres dar ese toque especial a la Ceremonia de tu Boda Civil. Ponemos a tu disposición un salón privado con una cuidada decoración y en un exquisito ambiente donde poder officiar y celebrar tu boda. Precio de este servicio es de 280 €  
*Para todas las bodas contratadas que se celebren de Noviembre a Abril (ambos incluidos) que decidan celebrar su Ceremonia Civil en nuestras instalaciones, el salón y la ornamentación floral correrá por cuenta del Hotel.*
- El número mínimo de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento como mínimo con 5 días de antelación a la fecha del evento.
- El Hotel ofrece la posibilidad de contratar un servicio de Recena para aquellos enlaces en horario de Almuerzo que así lo soliciten. Te proponemos una variada selección de canapés y "Pintxos" para rubricar y dar un toque de exclusividad en vuestro enlace.
- En el primer aniversario de boda, se obsequiará a los novios con una cena y una habitación en el Hotel Indautxu. El premio se disfrutará el mismo día del aniversario ó el fin de semana inmediatamente anterior ó posterior. Las reservas se realizarán con el departamento de convenciones. (\*\*)
- Para todas las bodas superiores a 150 comensales adultos, el Hotel Indautxu obsequiará a los novios con una estancia de un Fin de Semana, en régimen de alojamiento y desayuno, que podrán disfrutar en cualquiera de nuestros Hoteles Silken de categoría 4 \*. Condición sujeta a disponibilidad y con una caducidad de 6 meses desde la celebración de la boda. La reserva será gestionada desde el Departamento de Convenciones del Hotel Silken Indautxu.
- ***La composición de estos menús está basada en nuestra experiencia. Si deseas realizar algún cambio en los mismos, notifiquenoslo.***

**\*\* Condiciones para bodas superiores a 80 comensales adultos\*\***

**\*\*\*\* TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA \*\*\*\***

***Queremos que el día de vuestra boda sea tan maravilloso  
como siempre imaginasteis.  
El Hotel Silken Indautxu os sorprenderá.***

---



## BODAS 2015

### MENÚ Nº 1

*Con la tradición de la cocina vasca  
y seleccionando los mejores productos de la tierra,  
el equipo del Hotel Silken Indautxu  
les proponen el siguiente menú.*

#### **Coctel especial de bienvenida**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos  
y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"*

#### ***Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...***

Cucharita de pulpo a la gallega

Sopa fría de tomate de caserío al aceite de oliva

Coupelle de pato al balsámico con migas de su jamón

Mini hamburguesa de bonito, tomate y salmón ahumado

Mousse de queso fresco y anchoa del Cantábrico en salazón

Croqueta casera de chipirón

Champiñón relleno de crema de jamón

#### **Los panes**

*El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja  
receta.*

#### **El menú**

Ensalada de láminas de bacalao con esqueixada,  
brotes y hierbas en ensalada, aceite picante y romesco

Tomatito de mata relleno de chipirón  
sobre arroz negro y salsa de queso Idiazábal

Merluza asada con hojas de espinacas y jugo de mariscos al azafrán

Sorbete de limón al cava

Solomillo asado en el horno  
con puré especial de patata y reducción de su jugo

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

#### **La sobremesa & La bodega**

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Café y Copa de Licor

**Precio: 80 € ( IVA INCLUIDO )**



## BODAS 2015

### MENÚ Nº 2

*Con la tradición de la cocina vasca  
y seleccionando los mejores productos de la tierra,  
el equipo del Hotel Silken Indautxu  
les proponen el siguiente menú.*

#### **Coctel especial de bienvenida**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos  
y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"*

#### ***Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...***

Cucharita de pulpo a la gallega

Sopa fría de tomate de caserío al aceite de oliva

Coupelle de pato al balsámico con migas de su jamón

Mini hamburguesa de bonito y lechuga con tomate

Mousse de queso fresco y anchoa del Cantábrico en salazón

Croqueta casera de chipirón

Champiñón relleno de crema de jamón

#### **Los panes**

*El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja  
receta.*

#### **El menú**

Ensalada de langostinos con patatas confitadas,  
espárrago triguero, salmón ahumado y salsa de gazpacho vasco

Bacalao en corte de terrina con forro de tapenade,  
servido con una crema tibia de calabaza y zanahoria

Dorada asada en sartén con pequeña tarta de cebolleta, olivas negras  
y crema fina de ajo

Sorbete de piña al cava

Magret de pato asado en costra de sal,  
ragout de sus mollejas y dados de foie gras

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

#### **La sobremesa & La bodega**

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Café y Copa de Licor

**Precio: 83 € ( IVA INCLUIDO )**



## BODAS 2015

### MENÚ Nº 3

*Con la tradición de la cocina vasca  
y seleccionando los mejores productos de la tierra,  
el equipo del Hotel Silken Indautxu  
les proponen el siguiente menú.*

#### **Coctel especial de bienvenida**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos  
y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"*

#### ***Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...***

Cucharita de pulpo a la gallega

Sopa fría de tomate de caserío al aceite de oliva

Coupelle de pato al balsámico con migas de su jamón

Mini hamburguesa de bonito y lechuga con tomate

Mousse de queso fresco y anchoa del Cantábrico en salazón

Croqueta casera de chipirón

Champiñón relleno de crema de jamón

#### **Los panes**

*El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja  
receta.*

#### **El menú**

Foie servido en terrina  
con manzanas caramelizadas a las tres especias

Raviolis rellenos de hongos y setas  
con jamón de capa negra

Taco de bacalao confitado en aceite de ajos  
con txangurro a la Donostiarra y su pil-pil

Sorbete de mandarina al cava

Solomillo asado con carpaccio de cocido vasco, crema de patata,  
salsa de Oporto y chalota

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

#### **La sobremesa & La bodega**

Vino blanco D.O. Rueda.

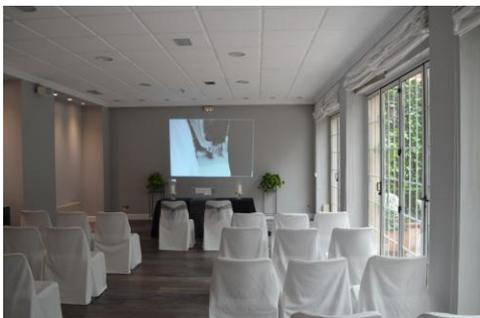
Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Café y Copa de Licor

**Precio: 92 € ( IVA INCLUIDO )**



## BODAS 2015

### MENÚ Nº 4

*Con la tradición de la cocina vasca  
y seleccionando los mejores productos de la tierra,  
el equipo del Hotel Silken Indautxu  
les proponen el siguiente menú.*

#### **Coctel especial de bienvenida**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos  
y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"*

#### ***Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...***

Cucharita de pulpo a la gallega

Sopa fría de tomate de caserío al aceite de oliva

Coupelle de pato al balsámico con migas de su jamón

Mini hamburguesa de bonito y lechuga con tomate

Mousse de queso fresco y anchoa del Cantábrico en salazón

Croqueta casera de chipirón

Champiñón relleno de crema de jamón

#### **Los panes**

*El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja  
receta.*

#### **El menú**

Ensalada de anchoas del Cantábrico marinadas con pisto de verduras, virutas de cogollo,  
vinagreta de tomate Label y lasca de paleta curada

Vieiras asadas con vinagreta de yema trufada, cebollino y crema fina de hinojo

Rodaballo asado a la sartén con pochas, trufa negra y pulpo estofado en jugo de carne

Sorbete de mojito

Solomillo asado con gnocchis a los tres quesos,  
jugo reducido, foie y trufa negra

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

#### **La sobremesa & La bodega**

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Café y Copa de Licor

**Precio: 95 € ( IVA INCLUIDO )**



## BODAS 2015

### MENÚ Nº 5

Con la tradición de la cocina vasca  
y seleccionando los mejores productos de la tierra,  
el equipo del Hotel Silken Indautxu  
les proponen el siguiente menú.

#### Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos  
y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

#### **Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...**

Cucharita de pulpo a la gallega

Sopa fría de tomate de caserío al aceite de oliva

Coupelle de pato al balsámico con migas de su jamón

Mini hamburguesa de bonito y lechuga con tomate

Mousse de queso fresco y anchoa del Cantábrico en salazón

Croqueta casera de chipirón

Champiñón relleno de crema de jamón

#### Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja  
receta.

#### El menú

Sopa fría de almendras y txangurro desmigado  
con huevas de trucha y ensalada de hierbas

Escalope de foie asado en plancha,  
servido con puré cremoso de hongos

Rape asado y reposado sobre una crema untuosa de calabaza, caramelo de canela,  
germinados y jengibre

Sorbete de manzana verde al cava

Solomillo asado en plancha  
con terrina de patata y panceta ibérica, salsa perigueaux y trufa negra

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

#### La sobremesa & La bodega

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Café y Copa de Licor

**Precio: 99 € ( IVA INCLUIDO )**



## BODAS 2015

### MENÚ Nº 6

*Con la tradición de la cocina vasca  
y seleccionando los mejores productos de la tierra,  
el equipo del Hotel Silken Indautxu  
les proponen el siguiente menú.*

#### **Coctel especial de bienvenida**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos  
y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"*

***Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...***

Cucharita de pulpo a la gallega

Sopa fría de tomate de caserío al aceite de oliva

Coupelle de pato al balsámico con migas de su jamón

Mini hamburguesa de bonito y lechuga con tomate

Mousse de queso fresco y anchoa del Cantábrico en salazón

Croqueta casera de chipirón

Champiñón relleno de crema de jamón

#### **Los panes**

*El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.*

#### **El menú**

Plato individual de jamón ibérico de bellota selección

Medallón de langosta asado con risotto de hongos, trufa y parmesano

Merluza al horno con cous cous, mojo de coriandro y agridulce de vinagre balsámico

Sorbete de gin tonic

Paletilla de cordero lechal asada en el horno  
con polenta cremosa de hongos y salsa fina de ajos

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

#### **La sobremesa & La bodega**

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Café y Copa de Licor

**Precio: 108 € ( IVA INCLUIDO )**



## BODAS 2015

*Con la tradición de la cocina vasca  
y seleccionando los mejores productos de la tierra,  
el equipo del Hotel Silken Indaustu  
les proponen el siguiente menú.*

### MENÚ INFANTIL nº 1

#### El menú

Surtido de frituras  
(croquetas, calamares fritos y langostinos crujientes)

&&&

Macarrones con salsa boloñesa y queso rallado

&&&

Lomo de merluza a la romana con ensalada verde

&&&

Tarta con helado casero

&&&

Aguas minerales y refrescos

**P.V.P.: 39,00 € ( IVA INCLUIDO )**

### MENÚ INFANTIL nº 2

#### El menú

Jamón y lomo ibérico de bellota

&&&

Surtido de frituras  
(croquetas, calamares fritos y langostinos crujientes)

&&&

Solomillo de ternera con patatas fritas

&&&

Tarta con helado casero

&&&

Aguas minerales y refrescos

**P.V.P.: 46,00 € ( IVA INCLUIDO )**





## BODAS 2015

### COCKTAIL - RECENA nº 1

*“ Las siguientes propuestas están confeccionadas con el esmero y la dedicación que merecen nuestros pinchos y tapas. Algunos son tradicionales y pertenecen al recetario popular. Otros son el fruto del trabajo y la innovación del equipo del Hotel Silken Indautxu y Martin Berasategui. Propuestas originales, del mundo, elegantes y sobre todo sabrosas..... Creadas para dar un toque de exclusividad a ese acto importante que nos confía: su cocktail-Recena ”*

### P I N C H O S

- Sopa fría de patata ligeramente ahumada  
&&&
- Croqueta casera de bacalao  
&&&
- Cucharita de mejillón frito y salsa rouille  
&&&
- Tartaleta rellena de mousse de queso Idiazábal y jamón ibérico  
&&&
- Hojaldre relleno de tortilla de patata y piquillos confitados  
&&&
- Croqueta casera de cocido vasco  
&&&
- Cucharita de pulpo con vinagreta de pimientos  
&&&
- Mini hamburguesa de mousse de bonito y lechuga  
&&&

**Precio: 12€ (IVA INCLUIDO)**

**Nota: La bodega para este servicio de Recena se facturará según consumo**



## BODAS 2015

### COCKTAIL - RECENA nº 2

*“ Las siguientes propuestas están confeccionadas con el esmero y la dedicación que merecen nuestros pinchos y tapas. Algunos son tradicionales y pertenecen al recetario popular. Otros son el fruto del trabajo y la innovación del equipo del Hotel Silken Indautxu y Martin Berasategui. Propuestas originales, del mundo, elegantes y sobre todo sabrosas..... Creadas para dar un toque de exclusividad a ese acto importante que nos confía: su cocktail-Recena”*

### P I N C H O S

- Gazpacho de melocotón de viña con infusión de berberechos al txakoli  
&&&
- Arroz cremoso de setas de temporada con queso Idiazábal  
&&&
- Croqueta casera de bacalao  
&&&
- Plato de jamón ibérico de bellota con pan crujiente y tomate liofilizado  
&&&
- Coca de aceite de oliva con calabacín, tomate y anchoa  
&&&
- Mini hamburguesa de mousse de bonito salmón ahumado y lechuga  
&&&
- Sopa de pescados y mariscos de la abuela  
&&&
- Caviar de berenjenas con queso de cabra  
&&&
- Pluma de cerdo ibérico con cebolla roja compotada  
&&&

**Precio: 23 € ( IVA INCLUIDO )**

**Nota: La bodega para este servicio de Recena se facturará según consumo**



## BODAS 2015

### CONFECCIONA TU PROPIO MENÚ

#### COCKTAIL DE BIENVENIDA

El Hotel Silken Indaustu ofrece gratis para todos tus invitados el siguiente servicio de cocktail:

##### Coctel especial de bienvenida

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"*

*Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...*

- Cucharita de pulpo a la gallega
- Sopa fría de tomate de caserío al aceite de oliva
- Coupelle de pato al balsámico con migas de su jamón
- Mini hamburguesa de bonito y lechuga con tomate
- Mousse de queso fresco y anchoa del Cantábrico en salazón
- Croqueta casera de chipirón
- Champiñón relleno de crema de jamón

**Si quieres añadir género al cocktail de bienvenida que te ofrecemos o sustituir algún canapé, te proponemos las siguientes opciones:**

##### **CROQUETAS**

- Croqueta de bacalao
- Croqueta de carne
- Croqueta de chipirón
- Croqueta de marisco
- Croqueta de mejillón
- Croqueta de pollo
- Croqueta de txangurro

##### **SOPAS Y CREMAS**

- Frías:**
- Ajoblanco Malagueño
  - Gazpacho de tomate y sandía
  - Vichyssoise
  - Gazpacho andaluz
  - Salmorejo
  - Sopa fría de espárrago blando
  - Sopa fría de patata
  - Sopa fría de calabaza

##### **Calientes:**

- Porrusalda ahumada
- Soapa de pescados y mariscos
- Sopa de castañas al cardamomo
- Sopa de hongos y setas de temporada
- Crema de montada de lentejas y foie



## BODAS 2015

### CUCHARITAS

- Cucharita de pulpo a la vinagreta
- Cucharilla de bombón de foie y crema dulce de manzana
- Cucharita de pimiento asado a la leña y anchoa ahumada
- Cucharita de queso Idiazábal ahumado con fideos de zanahoria escarchados
- Cucharita de salmón escabechado y remolacha

### HOJALDRES

- Grillet de pato con mousse de pichón
- Tartaleta de arenque
- Tartaleta de brandada de bacalao y tapenade
- Tartaleta de cebolleta
- Tartaleta de Duxelle de hongos y lasca de jamón ibérico

### TARDALETAS

- Tartaleta de jamón y roquefort
- Tartaleta de lenteja pardina con pimentón y foie
- Tartaleta de mariscos y champiñón
- Tartaleta de Mouse de piquillos y all-i-oli
- Tartaleta de oreja, piquillos y tomate
- Tartaleta de salmón
- Tartaleta de tocineta y queso idiazábal
- Tartaleta de tomates "Euskolabel"
- Tartaleta rellena de ensalada de puerro y langostino

### BROCHETAS

- Brocheta de langostino en tempura
- Broqueta de cerdo ibérico con mojo rojo
- Broqueta de cigala con vinagreta de piñones
- Brocheta de langostino y champiñón estofado sobre pan de perejil
- Brocheta de pato, miel y manzana
- Brocheta de pincho moruno
- Brocheta de pollo con ajetes y salsa de curry
- Brocheta de rape, setas y langostino
- Broqueta de ibérico y chimichurri
- Coral de queso en piruleta

**Y si usted lo desea puede dar un toque distinguido al cocktail de bienvenida contratando el servicio de nuestros maestros cortadores; Jamón, salmón, quesos nacionales e internacionales, ...Sushi ¡CONSULTENOS!**



## BODAS 2015

### ENTRANTES FRIOS

- Ensalada de anchoas del Cantábrico marinadas con pisto de verduras, virutas de cogollo, vinagreta de tomate y lasca de paleta ibérica.
- Ensalada de langostinos con patatas confitadas, espárrago triguero, salmón ahumado y salsa de gazpacho vasco.
- Ensalada de láminas de bacalao con esqueixada, brotes y hierbas en ensalada, aceite picante y salsa romesco.
- Bogavante sin cáscara en ensalada con patatas confitadas, crema dulce de cebolleta y tomate. confitado, crujiente de pasta china y pistou de perejil.
- Vieiras asadas en ensalada de verano al queso Idiazábal (templado).
- Bogavante cocido con jugo acidulado de cerezas y royal de marisco.
- Plato individual de jamón ibérico de bellota selección especial del maestro Martin Berasategui
- Ensalada de bogavante y chipirón con salsa tapenade y vinagreta de su coral.
- Sopa fría de almendras y txangurro desmigado con huevas de trucha y ensalada de hierbas.
- Foie servido en terrina con manzana caramelizada a las tres especias.

### ENTRANTES CALIENTES

- Vieiras asadas con vinagreta de yema trufada, cebollino y crema fina de hinojo.
- Gelée de mejillones con salteado de habitas y toffee de mantequilla salada de guisantes.
- Cigalas salteadas con jugo de mariscos reducidos y huevas de trucha.
- Escalope de foie asado en plancha, servido con puré cremoso de hongos.
- Medallón de langosta asado al carbón con risotto de hongos, trufa y parmesano.
- Raviolis rellenos de hongos y setas con jamón Capa Negra Selección Especial Martín Berasategui.
- Tomatito de mata relleno de chipirón de anzuelo sobre arroz negro y salsa de queso Idiazábal.
- Ensalada de cigalas con vinagreta de lentejas, tosta de patata y caramelo.

### PESCADOS

- ½ bogavante asado en plancha con vinagreta de su coral y verduritas salteadas.
- Rodaballo asado con pochas, trufa negra y pulpo estofado en jugo de carne.
- Lubina asada con vinagreta tibia de cítricos y pistachos.
- Rape asado con berza estofada y berberechos abiertos al aguardiente de manzana.
- Taco de bacalao confitado en aceite de ajos con txangurro a la donostiarra y su pil pil.
- Merluza al horno con cous cous, mojo de coriandro y agridulce de vinagre balsámico.
- Lomo de mero asado sobre una brandada de vieiras y caramelo de bogavante.
- Lubina asada con germinado de soja, emulsión de café, pimienta y curry.
- Rape asado y reposado sobre una crema untuosa de calabaza, caramelo de canela, germinados y jengibre.
- Dorada asada con pequeña tarta de cebolleta, olivas negras y salsa fina de ajos.
- Taco de bacalao con estofado de pulpo, alcachofas, espárrago triguero y su pil pil.



## BODAS 2015

### SORBETES

- Sorbete de limón al cava.
- Sorbete de mojito.
- Sorbete de manzana verde al cava.
- Sorbete de mandarina al cava.
- Sorbete de frambuesa al cava.
- Sorbete de piña al cava.
- Sorbete de Gin Tonic.

### CARNES

- Solomillo asado con ñoquis a los tres quesos, jugo reducido, foie y trufa negra.
- Solomillo asado con carpaccio de cocido vasco y crema de patata, salsa de Oporto y chalota.
- Solomillo asado en plancha con terrina de patata y panceta ibérica, salsa perigueaux y trufa negra.
- Solomillo asado con puré especial de patata y reducción de su jugo.
- Magret de pato asado en costra de sal con estofado de hinojo y aceituna negra.
- Paletilla de cordero lechal asada en el horno con polenta cremosa de hongos y salsa fina de ajos.

### POSTRES

- Nuestra tradicional tarta San Marcos con salsa de frutos rojos y crema helada casera.
- Milhojas fino de hojaldre y mantequilla con crema de vainilla, chantilly envejecido y crema helada casera.
- Sobre un ligero bizcocho de yemas de huevo, mousse de chocolate blanco y negro con matices de té verde, salsa ligera de cacao y crema helada casera.
- Mascota de suave bizcocho y crema de café con tostadas almendras y helado de vainilla.
- Tiramisú hecho en casa con salsa ligera de cacao y crema helada.
- Bocado cremoso de mango y fruta de la pasión, cacao amargo, salsa de chocolate blanco y crema helada casera.
- Bocado cremoso de mousse de chocolate blanco y frambuesa con helado casero.
- Pastel Ópera de verduras dulces y queso fresco, salsa de cacao y crema helada casera.



**BODAS 2015**

## **LA BODEGA**

### **VINO BLANCO D.O. RUEDA**

X SIGLOS VERDEJO D.O. Rueda  
ATRIUM CHARDONNAY D.O. Penedés

### **VINO ROSADO D.O. NAVARRA**

GRAN FEUDO SOBRE LIAS D.O. Navarra

### **VINO TINTO D.O. Ca RIOJA**

VIÑA POMAL Crianza D.O. Ca. Rioja  
SIERRA CANTABRIA CRIANZA D.O. Ca. Rioja

## **CAVA**

FREIXENET BRUT BARROCO RESERVA  
MONT-FERRANT GRAN CUVÉE RESERVA BRUT

\*\* Estos vinos podrán sufrir cambios a lo largo del año\*\*