

Menú Boda nº 3

COCKTAIL DE PINCHOS

Selección de 6 pinchos cocktail (3 fríos + 3 calientes)
(Siempre se lleva un 15% más de cada pincho para el que quiera repetir)

Corner de ibéricos y quesos surtidos
(paleta ibérica, lomo, chorizo, salchichón, idiazábal, Roncal y Parmesano)

Corner showcooking de foie
(Foie micuit plancha sobre diferentes tostas y confituras)

SEGUNDO PLATO (medias raciones)

Bacalao confitado sobre pimientos asados y su Bizkaina

o

Merluza con panadera y cebolla confitada

Sorbete de limón, manzana verde o Gintonic

Solomillo con pimientos asados y salsa idiazábal

o

Cordero a baja temperatura con panadera y cebolla confitada

POSTRE

Torrija sobre natillas y helado de chocolate

o

Bombón tres chocolates con gaseado y polvo dorado sobre sablé

o

Milhojas de crema y almendra con helado de yogur

BEBIDAS

Vino tinto crianza Altos de Bergasa, Blanco Rueda, refrescos, corner cervezas y agua mineral
(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)

(Opción de Ramón Bilbao Crianza y Txakoli Bitxia 4,70€*)

(Opción de Díaz Bayo 15 meses Rivera del Duero y Albariño Chan de Rosas 6,42€)*

121,33€*



944 532 354
hola@gastrolunch.es
www.gastrolunch.es
www.gastrolunchparallevar.com

Gastrolunch®
CATERING