Menú Boda nº3

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)

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

Córner 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 Gin-tonic

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 glaseado y polvo dorado sobre sablé
o
Milhojas de crema y almendra con helado de yogur sobre tierra de oreo

BEBIDAS

Vino tinto crianza Romon Bilbao, Blanco Rueda Marques del Riscal,
refrescos, córner cervezas y agua mineral
(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)
(Opción de Luis Cañas Crianza y Txakoli Gorka Izaguirre 5,30€ *)
(Opción de Díaz Bayo 15 meses Rivera del Duero y Albariño Mar de Frades 6,50€ *)

150€*

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

GastroLunch CATERING