

Menú Boda nº 4

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 sushi
(diferentes Maki, Niguri)

Cortador de jamón ibérico (1) en vivo
(incluye panes variados, tumaca, y diferentes aceites)

PRIMER PLATO

Hojaldre relleno de txangurro sobre salsa americana
o
Ensalada jamón de pato, lascas de foie y vinagreta frutos del bosque
o
Tartare de aguacate y tomate Label con langostinos

SEGUNDO PLATO (medias raciones)

Lubina sobre panadera y cebolla caramelizada
o
Merluza sobre pisto y puerro frito

Sorbete de limón, manzana verde o Gintonic

Solomillo, patatas asadas y pimientos verdes de Gernika
o
Láminas de Entrecot con sus pimientos y patatas

POSTRE

Trampantojo de huevo chocolate blanco relleno de mango
o
Bombón tres chocolates con gaseado y polvo dorado sobre sablé
o
Milhojas de crema y almendra con helado de yogur sobre tierra de oreo

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€*)

135,14 € *



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

