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)

Córner de sushi
(diferentes Maki, Niguiri)

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
Tartar 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 Gin-tonic

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 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€ *)

154,50€*

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

GastroLunch CATERING