



SEGORE ETXE BERRI

Menús de boda



943 58 09 76



SEGORE ETXE BERRI

Menús de boda

MENU N° 1

Lunch

Cuchara de guacamole con crujiente picante

Cuchara de pulpo a la gallega

Cuchara de rollito de trapo viejo

Cuchara de mousse de guisantes con jamón y piñones

Canapé de mousse de foie con coulis de mango

Canapé de salmón ahumado con queso y vinagreta

Canapé de bacalao confitado con alioli

Crujiente de morcilla

Hojaldre relleno de chistorra

Crujiente de langostino

Cestitas rellenas de hongos

Croquetas de jamón y bacalao

Ensalada templada de marisco

Kokotxas y almejas a la marinera

Cigalas a la plancha

.....

Sorbete de limón

.....

Lenguado a la menier

.....

Cordero asado o solomillo con guarnición

.....

Tarta nupcial con helado

.....

Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)

VINOS

Tinto: Martinez Alesanco Crianza

Rosado: Ilagares

Sidra

Cava Anna de Codorniu

Precio año 2020: 75€ + I.V.A.

** El lunch de la noche 10€ más por persona*



SEGORE ETXE BERRI

Menús de boda

MENU N° 2

Lunch

Cuchara de guacamole con crujiente picante

Cuchara de pulpo a la gallega

Cuchara de rollito de trapo viejo

Cuchara de mousse de guisantes con jamón y piñones

Canapé de mousse de foie con coulis de mango

Canapé de salmón ahumado con queso y vinagreta

Canapé de bacalao confitado con alioli

Crujiente de morcilla

Hojaldre relleno de chistorra

Crujiente de langostino

Cestitas rellenas de hongos

Croquetas de jamón y bacalao

Ensalada de changurro

Crepes rellenos de puerros y gambas

Bogavante

.....

Crema de marisco

.....

Rape al horno o a la americana

.....

Cordero asado o solomillo con guarnición

.....

Tarta nupcial con helado

.....

Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)

VINOS

Tinto: Martinez Alesanco Crianza

Rosado: Ilagares

Sidra

Cava Anna de Codorniu

Precio año 2020: 75€ + I.V.A.

** El lunch de la noche 10€ más por persona*



SEGORE ETXE BERRI

Menús de boda

MENU N° 3

Lunch

Cuchara de guacamole con crujiente picante

Cuchara de pulpo a la gallega

Cuchara de rollito de trapo viejo

Cuchara de mousse de guisantes con jamón y piñones

Canapé de mousse de foie con coulis de mango

Canapé de salmón ahumado con queso y vinagreta

Canapé de bacalao confitado con alioli

Crujiente de morcilla

Hojaldre relleno de chistorra

Crujiente de langostino

Cestitas rellenas de hongos

Croquetas de jamón y bacalao

Ensalada templada de bacalao

Hojaldre relleno de hongos o de foie y manzana

Gambas a la plancha

.....
Consomé

.....
Rodaballo a la menier

.....
Cordero asado o solomillo con guarnición

.....
Tarta nupcial con helado

.....
Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)

VINOS

Tinto: Martinez Alesanco Crianza

Rosado: Ilagares

Sidra

Cava Anna de Codorniu

Precio año 2020: 70€ + I.V.A.

** El lunch de la noche 10€ más por persona*



SEGORE ETXE BERRI

Menús de boda

MENU N° 4

Jamón Ibérico

Foie de pato

Ensalada templada de marisco

Kokotxas y almejas a la marinera

Langostinos a la plancha

.....

Sorbete de limón

.....

Rodaballo al horno

.....

Cordero asado o solomillo con guarnición

.....

Tarta nupcial con helado

.....

Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)

VINOS

Tinto: Martinez Alesanco Crianza

Rosado: Ilagares

Sidra

Cava Anna de Codorniu

Precio año 2020: 70€ + I.V.A.

** El lunch de la noche 10€ más por persona*



SEGORE ETXE BERRI

Menús de boda

MENU N° 5

Jamón Ibérico

Foie de pato

Crepes rellenos de puerros y gambas

Changurro al horno

Cigalas a la plancha

.....

Crema de marisco

.....

Rape al horno

.....

Cordero asado o solomillo con guarnición

.....

Tarta nupcial con helado

.....

Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)

VINOS

Tinto: Martinez Alesanco Crianza

Rosado: Ilagares

Sidra

Cava Anna de Codorniu

Precio año 2020: 75€ + I.V.A.

** El lunch de la noche 10€ más por persona*



SEGORE ETXE BERRI

Menús de boda

MENU N° 6

Ensalada templada de marisco

Chipirones a la plancha

Changurro al horno

Cigalas a la plancha

Bogavante

.....

Sorbete de limón

.....

Lenguado a la menier

.....

Cordero asado o solomillo con guarnición

.....

Tarta nupcial con helado

.....

Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)

VINOS

Tinto: Martinez Alesanco Crianza

Rosado: Ilagares

Sidra

Cava Anna de Codorniu

Precio año 2020: 90€ + I.V.A.

** El lunch de la noche 10€ más por persona*