



# 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*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

Precio año 2022: 85€ I.V.A. incluido  
\* El lunch de la noche 18€ 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*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

Precio año 2022: 85€ I.V.A. incluido  
\* El lunch de la noche 18€ 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*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

*Precio año 2022: 75€ I.V.A. incluido*  
*\* El lunch de la noche 18€ 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*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

Precio año 2022: 75€ I.V.A. incluido  
\* El lunch de la noche 18€ 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*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*  
*Rosado: Ilagares*  
*Sidra*  
*Cava Anna de Codorniu*

---

*Precio año 2022: 85€ I.V.A. incluido*  
*\* El lunch de la noche 18€ 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*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

*Precio año 2022: 100€ I.V.A. incluido*  
*\* El lunch de la noche 18€ más por persona*