

ARETXARTE

COMUNIONES Y BAUTIZOS

←←← 2019 →→→

Parque Tecnológico de Zamudio, Edificio 200
48170 Zamudio.

e-mail: hotel@aretxarte.com www.aretxarte.com

Tlf: +34 94 403 69 00

Fax: +34 94 403 69 01

Menú 1.

Jamón Ibérico de Bellota
Pastel de Puerros y Gambas con Muselina de Aceituna Verde Picual
3 Langostinos a la Plancha
Vieira Toro Asada con Arroz Cremoso de su Coral

—
2º a escoger entre:

-Merluza Asada con Almejas al Txakoli
-Bacalao Confitado, Cuajada de Centollo y Pil-Pil de su Coral
-Rape Sapito de Ración Asado con Patata Panadera con su Refrito
Medallón de Solomillo de Ganado Mayor en su Jugo con Gratén de
Idiazabal y Patata al Pedro Ximenez
Entrecote de Ganado Mayor, Patata Parmentier y Pimientos Rojos
Asados al Carbón
Carrilleras de Ibérico y Reducción de Tempranillo

—
Postre a Escoger

Blancos - Rosados - Espumosos
Tinto Rioja Crianza

53,00+IVA

Menú 2.

Jamón Ibérico de Bellota
Ensalada de Bacalao, Tartar de Tomate y Centollo con Suave Pil-Pil
Tosta de Rabo, Foie y Demi-Glace de Oporto
Degustación de Croquetas Artesanas
Vieira Toro Asada con Arroz Cremoso de su Coral

—
Merluza Aretxarte con Piperrada, Gambas y Emulsion de Piquillo

Medallón de Solomillo de Ganado Mayor en su Jugo con Gratén de
Idiazabal y Patata al Pedro Ximenez

—
Postre a Escoger

Blancos - Rosados - Espumosos
Tinto Rioja Crianza

61,50+IVA

Menú 3.

Jamón Ibérico de Bellota

Medallón de Foie-Micuit Casero con Compota de Manzana y Dados de Pan de Chocolate

Timbal de Ventresca de Bonito, Cebolla Confitada y Vinagreta de Gambón

4 Gambas de Huelva a la Plancha

Espárrago Relleno de Centollo y Holandesa



Medallón de Rape Negro, Cola de Gambón y Salsa de Cigala

Carrilleras de Ibérico y Reducción Tempranillo



Postre a Escoger

Blancos - Rosados - Espumosos

Tinto Rioja Crianza

63,40 + IVA

Menú 4.

Jamón Ibérico de Bellota

3 Langostinos Cocidos

Pastel de Puerros y Gambas con Muselina de Aceituna Verde Picual

Ensalada de Bacalao, Tartar de Tomate y Centollo con Suave Pil-Pil

4 Gambas de Huelva a la Plancha

Galleta de Foie Fresco y Hongos Confitados



-Merluza Asada con Almejas al Txakoli

Chuleta Deshuesada, Patata Panadera y Pimientos Rojos Asados al Carbón



Postre a Escoger

Blancos - Rosados - Espumosos

Tinto Rioja Crianza

72,40+IVA

Menú 5.

Jamón Ibérico de Bellota

4 Langostinos Cocidos

Lingote de Salmón Ahumado a las Maderas Nobles con Aire de Lima y Coco y Vinagreta de sus Perlas

4 Gambas de Huelva a la Plancha

Tacos de Pulpo Asado, Parmentier y Espuma de Patata Ahumada

Galleta de Foie Fresco y Hongos Confitados

Bacalao Confitado, Cuajada de Centollo y Pil-Pil de su Coral

Medallón de Solomillo de Ganado Mayor en su Jugo con Gratén de Idiazabal y Patata al Pedro Ximenez

Postre a Escoger

Blancos - Rosados - Espumosos

Tinto Rioja Crianza

74,90+IVA

CONDICIONES GENERALES

- * A efectos de facturación, se consideran contratados el número de comensales indicados al hotel 48 horas antes de la celebración del banquete.*
- * Para los menores de 10 años, se podrá confeccionar menú especial para niños.*
- * Se podrán hacer cuantos cambios sean necesarios para la correcta elección del menú, valorándose de nuevo posteriormente.*
- * Las comidas que nos sean celebraciones, los postres son a escoger.*
- * La estancia en el salón, será en almuerzos hasta las 19:00 horas.*

NOTA: PRECIOS VÁLIDOS PARA EL 2019.