

***Menu Jaizkibel***

*Cóctel de Bienvenida a Invitados*



*Ensalada Tricolor con Delicias de Txangurro al Vinagre de Módena*



*Creps relleno de Setas y Hongos*



*Lomo de Rape al Horno con Salsa de Cigalitas*



*Sorbete de Limón*



*Medallón de Solomillo, con Fardillo de Espárragos trigueros con Bacon. Salsas de Oporto y Ciruelas.*



*Tarta Cremosa Casera con Helado de Frambuesa*



*Vino Tinto Rioja Crianza Ederra*

*Vino Blanco Rueda Quintaluna*

*Vino Rosado Navarro Ochoa*

*Café y Copa de Licor*

***Precio.: 90 €+ 8% IVA***



HOTEL \* \* \* \*  
JAIZKIBEL

*🌀Cocktail de Bienvenida🌀*

*Cocktail de Cava*

*Cerveza*

*Refrescos*

*Vinos*

*Bombón Chispeante de Foie con Escamas de Sal*



*Chupito de Crema de Verduras de la Huerta de Hondarribia*



*Saquito de Pasta Brik Relleno de Verduras*



*Triángulo de Pasta Filo con Curry*



*Mini Croqueta de Jamón Ibérico al Estilo de la Amona*



*Bocadito Cremoso de Bacon y Queso Fundido*



*Mini Vol-au-vent de Infusión de Queso Roquefort*



*Langostinos en Tempura Japonesa con Salsa Agridulce*