

BRINDIS NAVIDEÑO

CANAPES FRÍOS

1 ud. de cada sabor por comensal:

Jamón cortado a cuchillo con sus picos y regañas

Tosta de queso de cabra con jamón de pato y vinagreta de pistacho

Mousse de txangurro y langostino al txakoli con galleta de hojaldre

Salmón marinado a la naranja con mayo de Karpy sobre tramenzzini

Bacalao con pesto trufado sobre tosta

Steak tartar en barqueta crunchy

Bodega

Cava Brut Nature

Vino tinto Murillo Viteri Crianza

Txakoli Gorka Izagirre Bizkaia

Blanco Verdejo Vicaral 100%

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario

Este servicio tiene una duración de 1 hora a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal 27,90 € + 10% I.V.A.



COCTEL N° 1

Bocados fríos

Bilbainito (huevo, langostino y mahonesa)

Presa ibérica con pan "soplao"

Medallón de foie con crocanti de almendra

Mejillón con parmentier de escabeche con su concha y txakoli

Mini aguacate relleno de Mascarpone y polvo de pistacho

Roast beef con mostaza a la antigua

Tartar de rape y marisco

Anchoa con mantequilla ahumada sobre pan de tomate

Bocados calientes

Mini talo de chistorra

Langostino negro con copos de arroz

Pantxineta de cochinillo con uvas pasas

Dulce

Éclair de toffee, frambuesa y chocolate

Bodega

Cava Brut Nature, Vino tinto Murillo Viteri Crianza

Txakoli Gorka Izagirre Bizkaia/Blanco Verdejo Vicaral 100%

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario

Este servicio tiene una duración de hora y media a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Pág.3 de 7

Precio comensal son 41,75 € + 10% I.V.A.



COCTEL N° 2

Buffet de tablas

100% ibéricos: jamón y lomo con panes y picos
Quesos de país + rocas de parmesano con uvas y crackers

Bocados fríos

Cherry relleno de anchoa con topping de alga
Zamburiña marinada con lima y vinagreta de Yuzu
Foie con chocolate negro y escamas de sal de Añana
Brocheta de rape alangostado
Panipuri relleno de tartar de bacalao
Pan bao con ensaladilla de gambón
Focaccia de ventresca de bonito del Norte con alegría riojana

Bocados calientes

Vieira braseada con serrín de piñones
Croqueta de cecina
Montadito de costilla de cordero asada
Dado de merluza frita "de toda la vida"
Pantxineta de cordero con manzana
Brocheta de solomillo con teriyaki

Postres de nuestro obrador

Tronquito parisien de Navidad
Mini paulovitas

Bodega

Cava Brut Nature, Vino tinto Murillo Viteri Crianza
Txakoli Gorka Izagirre Bizkaia/Blanco Verdejo Vicaral 100%
Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario
Este servicio tiene una duración de dos horas a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 49,90 € + 10% I.V.A



PUEDES COMPLETAR TU COCTEL CON NUESTROS PUESTOS TEMATICOS

Bienvenida con PONCHE NAVIDEÑO son 4,90 €/comensal

“Coctelería molecular” (2 moléculas de Gin tonic, limoncello, mojito o de sex on the beach) son 4,00 €/comensal

Puesto de gildas: anchoa, boquerón, pulpo, queso, vegana son 8,50 €/comensal

Pieza entera de Jamón ibérico Puro de Bellota al corte en vivo son 900 €/ud.

“TODO SOBRE EL IBÉRICO” jamón, lomo, morcón y presa con tumaca y aceites premium, picos y panes son 12,50 €/comensal

“BUFFET DE POSTRES DE NUESTRO OBRADOS”: coquitos, carolinas, trufas y tejas + Cava Brut Nature son 8,50 €/comensal

....Y SI CONTINUAIS LA FIESTA OS PROPONEMOSBARRA LIBRE

– 1 hora son 16,00 €/persona

– 2 horas son 22,00 €/persona

10% I.V.A no incluido



MENÚ N° 1

Ensalada de vieiras y langostinos con patata rota y vinagreta de grosellas

½ Bacalao confitado sobre pil pil de guisantes y sal de ajo negro

½ Solomillo de ternera con milhojas de patata y salsa de chalotas

Tronco navideño con natillas lotus

Surtido de dulces navideños

Café/ infusiones

BEBIDAS:

Vinto tinto D.O. Rioja Murillo Viteri

Vino blanco D.O. Rueda Vlcarral 100% verdejo

Agua KM 0

Precio por persona 50,00€ + 10% IVA



MENÚ N° 2

Ensalada de mozzarella con pesto rojo y vinagreta de tomatitos

½ Rape con crema de marisco y tartar de langostinos

½ Cordero asado con pure de patata trufado y chutney de frutos rojos

Cheesecake de pistacho con helado de turrón

Surtido de dulces navideños

Café/ infusiones

BEBIDAS:

Vinto tinto D.O. Rioja Murillo Viteri

Vino blanco D.O. Rueda Vlcarral 100% verdejo

Agua KM 0

Precio por persona 60,00€ + 10% IVA