



NAVIDAD 2025

IRVIA
CATERING
BILBAO 1903

Canapés fríos

Jamón cortado a cuchillo con sus picos y regañas
Txangurro y langostino con mahonesa de brandy sobre teja salada
Solomillo de salmón con salsa agria y aceite ahumado
Bacalao con pesto de perejil sobre tosta
Pastel de patata con trufa y huevo de codorniz 
Focaccia de queso Urdina (*) y dulce de cebolla morada de Zalla

Bodega

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

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
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 son 26,80 € + 10% IVA

(*) Opción queso vegano 



Bocados fríos:

Macaron relleno de foie mi-cuit con escamas de sal
Brocheta de langostino y pulpo con aceite de pimentón picantón
Tramenzzini con lomito de sardina escabechada y confitura de tomate
Canelón de calabacín con espinacas y piñones 
Vieira braseada con virutas de bacón
Jamón de pato sobre tosta de semillas con tumaca
Brocheta de tomate con burrata y tapenade 
Brioche con ternera Label + cebolla y pimiento caramelizado

Dulces

Lemon pie con chispas de trufa

Bodega

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

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
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 son 32,50 € + 10% IVA



Bocados fríos

- Gildas variadas de pulpo, queso y vegana en pan de pueblo (2)
- Medallón de foie con crocanti de almendra
- Petit pain de mousseline de jamón
- Hummus con crudites de invierno y pipas de calabaza tostadas ✓
- Cestita de txangurro con salsa de carabineros
- Comparsa de gambas con aceite ajo-perejil
- Bizcocho de zanahoria con crema de queso trufado + dulce de compota ✓
- Triángulo de pan de centeno con roastbeef y salsa de frutos rojos

Bocados calientes

- Brocheta de alcachofa rebozada con papada braseada
- Bacalao confitado con txapela de gamba y su refrito de perejil
- Pantxineta con *pulled pork*

Dulces

- Éclair de toffe, frambuesa y chocolate

Bodega

- Cava Brut Nature
- Vino tinto Murillo Viteri Crianza
- Vino rosado Gran Feudo de Chivite
- Txakoli Gorka Izagirre Bizkaia
- Blanco Verdejo Vicaral 100%
- Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de hora y media a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 40,00 € + 10%



Buffet de tablas:

100% ibéricos: jamón, lomo y morcón con panes y picos
Damero de quesos (rocas de Parmesano, Irati y Goudina de pesto verde y rojo) con crackers y frutos rojos

Bocados fríos

Milhojas de foie y pera con polvo de nueces
Brocheta de Cherry y anchoa
Rulo de salmón ahumado con aguacate
Cesta con parmentier trufado y aceite de arbequina ✓
Focaccia de ventresca de bonito del norte con dulce de tomate
Lubina en escabeche sobre cogollo de Tudela
Pita con ensaladilla de lumagorri y piña natural

Bocados calientes

Fajita vegana del chef ✓
Zamburiña braseada con cebollino
Piquillo rellenos de cigalitas
Barquita de setas con aceite de cayena
Medallones de merluza frita de toda la vida
Brocheta de solomillo con salsa tostada

Postres de nuestro obrador

Tronquito parisien de Navidad
Mousse de chocolate con guinda al licor

Bodega

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

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
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 48,00 €

Añadir después del postre de 2 chupito de moléculas son 3,00 €/comensal

Gin tonic, limoncello, mojito o de sex on the beach

+ 10% IVA no incluido



PUEDES COMPLETAR EL COCTEL CON NUESTROS PUESTOS TEMATICOS

Bienvenida con PONCHE NAVIDEÑO son 4,65 €/comensal

“Coctelería molecular” son 5,00 €/comensal

Puesto de gildas: anchoa, boquerón, pulpo, queso, vegana son 8,00 €/comensal

Pieza entera de Jamón ibérico Puro de Bellota al corte son 835 €/ud.

Un segundo jamón cortado en el office pasado por las camareras son 665 €/ud.

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

“RINCÓN DULCE DE NUESTRO OBRADOR”: brioche caramelizado, petit pain de mantequilla, dados de brownie, coquitos, jellies + Cava Brut Nature son 8,00 €/comensal

Nota: Aconsejamos la cantidad de comensales a contratar de cada puesto según el cóctel contratado (50%, 60% ..)

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

- 1 hora son 15,00 €/persona
- 2 horas son 21,00 €/persona
- 3 horas son 25,00 €/persona – obsequio 2 pintxos por persona al termino de las 3 horas

Notas: 10% I.V.A no incluido



MENÚ CELEBRACIÓN COMIDA / CENA
En sus instalaciones o en otros espacios – consultar opciones

Copa de bienvenida

+

Dúo de gildas

En mesa

Ensalada de jamón de pato, mozzarella y pera
con vinagreta de moras y foie

Lomo de bacalao confitado tres salsas

Tarta Sacher con brunoise de manzana

Café e infusiones con dulces Navideños

Bebidas

Vino tinto Rioja Crianza Murillo Viteri

Vino rosado Chivite Gran Feudo

Blanco Verdejo Vicaral 100%

Txakoli Gorka Izagirre

Agua mineral

**Con servicio de cocineros, camareros, vajilla completa, mantelería
y mobiliario (mesas y sillas crossback o Tiffany blanca)**

Precio por comensal... desde 65,00 €

Añadir copa de cava en los postres 3,50 €

Copa servida en mesa son 9,00 € - combinado, whisky, coñac o licores

10% IVA NO INCLUIDO

Decoración en mesa flor de pascua incluida

