PUENTE COLGANTE
BOUTIQUE HOTEL

QUE VIVAN LOS NOVIOS

Viva!

Nuestro Hotel guarda en su memoria la transformación de esta villa desde 1871, siendo alma y sede de momentos históricos, celebraciones y mil y una boda. Todos estos encuentros los recoge en su corazón y en los detalles que iréis descubriendo. Por eso que nos elijáis para un momento tan importante, os hace cómplices y protagonistas de la historia de esta casa.

En este día tan especial os invitamos a descubrir todos los rincones del hotel, habitaciones y salones; Saborear El Paladar by Zuriñe García, nuestro gastro-bar, descubrir el Cromwell, el pub donde paladear los mejores cócteles y bebidas Premium acompañados de la mejor música y nuestro nuevo Txokoa (The basque corner of PCBH).

Os deseo en nombre Manuel Calvo y Aguirre y de tod@s los que componemos la familia del hotel , que paséis un divertido y auténtico día.

Ricardo Campuzano

#puentecolganteboutiquehotel #enjoypcbh

Doña María Díaz de Haro 2
Portugalete 48920 Bizkaia

T. (+34) 944 014 800
info@puentecolgantebh.com

www.puentecolgantebh.com

PUENTE COLGANTE
BOUTIQUE HOTEL

APERITIVO

Crema fría de zanahoria y jengibre

Canapé de tomate seco, bonito y caviar de algas

Rollito de salmón, aguacate y nueces

Gilda

Bilbainito

Felipadas

Tosta de jamón Joselito, confitura de fruta y queso crema

Minibrioche de pastrami

Degustación de croquetas crujientes

Brocheta de lumagorri al yuzu con mahonesa de mostaza

Mini talo de txistorra

Taco de carrillera con chocolate blanco

Bakalao Pil-Pil

Langostinos en en tempura con limón rallado

**Se deben seleccionar tres apetitivos fríos y dos calientes .*

** Incluido servicio de bebidas.*

Doña María Díaz de Haro 2
Portugalete 48920 Bizkaia

T. (+34) 944 014 800
info@puentecolgantebh.com

www.puentecolgantebh.com

PUENTE COLGANTE
BOUTIQUE HOTEL

MENÚ MARKEL

ENTRANTE FRIO
Taco de foie caramelizado, corazón de tomate, y crema de calabaza especiada

ENTRANTE CALIENTE
Viera a la plancha, sobre licuado de zanahoria, tallarines de begihandi y velo de panceta Joselito

PESCADO
Merluza con su colágeno y su kokotxa

CARNE
Solomillo de cerdo ibérico en su jugo, con patatas ratte al romero

POSTRE
Praliné de avellana, chocolate con leche y mango y sorbete de lima y menta

BEBIDAS
Tinto Rioja Crianza (D.O. Rioja)
Bizkaiko Txakolina (D.O.B.T)
Copa de cava
Aguas, café y copa de licor

Pan de masa madre con harina ecológica molida a la piedra

150€
10% iva incluido

Doña María Díaz de Haro 2
Portugalete 48920 Bizkaia
T. (+34) 944 014 800
info@puentecolgantebh.com
www.puentecolgantebh.com

PUENTE COLGANTE
BOUTIQUE HOTEL

MENÚ AIALA

ENTRANTE FRIO
Jamón, lomo y papada ibérica Joselito

ENTRANTE CALIENTE
Arroz seco de bogavante y sepia sobre carpaccio de cigala y alioli de limón

PESCADO
Lubina Aquanaria a la plancha, crema fina de guisantes y chalotas confitadas

CARNE
Presa de cerdo ibérico en su jugo, sobre trigo con verdura al Oporto

POSTRE
Lingote de Red Velvet con sorbete de lima y hoja de menta

BEBIDAS
Tinto Rioja Crianza (D.O. Rioja)
Bizkaiko Txakolina (D.O.B.T)
Copa de cava
Aguas, café y copa de licor

Pan de masa madre con harina ecológica molida a la piedra

165€
10% iva incluido

Doña María Díaz de Haro 2
Portugalete 48920 Bizkaia
T. (+34) 944 014 800
info@puentecolgantebh.com
www.puentecolgantebh.com

PUENTE COLGANTE
BOUTIQUE HOTEL

MENÚ BEÑAT

ENTRANTE FRIO
Tomate confitado en soja, sobre gel de melón, aire de pepino y crujiente de albahaca

ENTRANTE CALIENTE
Alcachofas con cigalita asada y almendras tostadas

PESCADO
Lenguado a la menier de txakoli y germinado de cebolla

CARNE
Solomillo asado al foie sobre crema ligera de boletus edulis

POSTRE
Chocolate en texturas con sorbete de café

BEBIDAS
Tinto Rioja Crianza (D.O. Rioja)
Bizkaiko Txakolina (D.O.B.T)
Copa de cava
Aguas, café y copa de licor

Pan de masa madre con harina ecológica molida a la piedra

180€
10% iva incluido

Doña María Díaz de Haro 2
Portugalete 48920 Bizkaia
T. (+34) 944 014 800
info@puentecolgantebh.com
www.puentecolgantebh.com

PUENTE
COLGANTE
BOUTIQUE HOTEL

CONDICIONES

1. Los novios están invitados a pasar la noche de bodas en el Hotel, en una Suite nupcial con desayuno y plaza de garaje. (Exclusivo para enlaces que superen los 50 comensales)

2. La decoración floral de las mesas y las tarjetas de menús serán por cuenta del hotel.

3. A partir de 100 comensales se confirma el salón Ibaizabal. Si finalmente el banquete es inferior a este nº de invitados el comedor podría variar siendo siempre un salón privado.

4. La distribución de las mesas será marcada por el establecimiento e irá en función del número de comensales.

5. Los novios están invitados a degustar el menú gratuitamente y las cuatro personas siguientes se les facturaría el 50% del cubierto. (para enlaces que superen los 50 comensales. En caso de que el número de invitados sea inferior, los novios tendrán un descuento del 50% del menú a la hora de degustarlo)

6. El horario de estancia será hasta las 21h (en los almuerzos) y hasta la 2h (en las cenas).

7. El número de comensales a facturar será el indicado al hotel con 4 días de antelación a la celebración de la boda, excepto que ese número se supere; en tal caso se facturará el número de comensales asistentes.

8. Los pagos se efectuarán al contado o bien con talón conformado a la presentación de la factura, el mismo día de la celebración.

9. Al hacer la reserva del salón se realizará un depósito de 600 euros que le será descontado del importe total del banquete. En caso de anulación o modificación de la fecha de reserva, este depósito no será devuelto.

10. A la hora de reservar habitaciones se les aplicará un 15% de descuento sobre la mejor tarifa disponible en ese momento.

11. Disc-jockey o Orquesta: Servicio extra opcional que ofrece el hotel y sólo se trabajará con la música que proporciona el hotel.

12. En su primer aniversario el Hotel les obsequiará con una cena para 2 personas en nuestro restaurante El Paladar

Doña María Díaz de Haro 2
Portugalete 48920 Bizkaia

T. (+34) 944 014 800
info@puentecolgantebh.com

www.puentecolgantebh.com