



PUENTE COLGANTE

BOUTIQUE HOTEL



APERITIVO

Sopa de coliflor y curry.

Canapé de tomate seco, aceituna negra y albahaca.

Rollito de salmón, aguacate y nueces.

Maky de gilda.

Gamba roll.

Láminas de queso con membrillo casero.

Minibrioche de pastrami.



Degustación de croquetas crujientes.

Brocheta de lumagorri al yuzu con mahonesa de mostaza.

Taco talo de txistorra.

Rulo de queso de cabra plancha con mermelada de calabaza.

Bakalao Pil-Pil.

Langostinos satay.

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

** Incluido servicio de bebidas.*



PUENTE COLGANTE

BOUTIQUE HOTEL



1

MENÚ BODA 1

ENTRANTE FRIO

Milhojas caramelizada de foie , cebolleta y manzana ácida.

ENTRANTE CALIENTE

Risotto de hongos y queso parmesano.

PESCADO

Merluza en salsa verde con almejas.

Sorbete de lima y menta.

CARNE

Pluma ibérica curtida en tomate con puré de boniato y mozarella.

POSTRE

Repostería de nuestro obrador.

BEBIDAS

Campillo Rioja crianza

arqués de Riscal verdejo 100%

Cava Mare brut nature gran rva

Aguas, café y copa de licor

135€

10% iva incluido



PUENTE COLGANTE

BOUTIQUE HOTEL



2

MENÚ BODA 2

ENTRANTE FRIO

Degustación Joselito (Jamón, coppa y panceta)

ENTRANTE CALIENTE

Falso arroz de begihaundi y su tinta.

PESCADO

Lubina a la plancha, crema de cava y piparrak salteadas.

Sorbete de lima y menta.

CARNE

Solomillo lacado en su jugo sobre parmentier trufado.

POSTRE

Repostería de nuestro obrador.

BEBIDAS

Campillo Rioja Crianza

Marqués de Riscal verdejo 100%

Cava Mare Brut Nature Gran Rva

Aguas, café y copa de licor

150€

10% iva incluido

PUENTE COLGANTE

BOUTIQUE HOTEL



8 MENÚ BODAS 3

ENTRANTE FRIO

Ensalada de bogavante, aguacate, mango y vinagreta de naranja.

ENTRANTE CALIENTE

Viera a la plancha, espuma de trufa y velo de panceta Joselito.

PESCADO

Lomos de rodaballo asado sobre tartar de tomate.

Sorbete de lima y menta.

CARNE

Solomillo asado al foie sobre crema ligera de boletus edulis.

POSTRE

Repostería de nuestro obrador.

BEBIDAS

*Rioja Marqués de Riscal reserva
Marqués de Riscal verdejo 100%
Cava Mare Brut Nature Gran Rva
Aguas, café y copa de licor*

165€

10% iva incluido

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 menú 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

