



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 o El Txakolí de El Paladar 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.

#puentecolganteboutiquehotel #enjoypcbh

Ricardo Campuzano





Tartar de tomate especiado, piparrak y reducción de soja.

Falso arroz negro de txipirón con alioli de lima.

Merluza a la koskera, guisantes, yema de espárrago y almejas marinera.

Carrilleras de ternera con su salsa, pera en almibar y cítricos.

Brownie de chocolate y plátano.

Tinto Rioja Crianza (D.O. Rioja)

Bizkaiko Txakolina (D.O.B.T)

Aguas, café.

Pan de masa madre con harina ecológica molida a la piedra.

(In egin!







Tallarín de vainas, láminas de tomate, vinagreta de naranja y avellanas tostadas.

Arroz en salsa verde con txirlas y mejillón salteado.

Lubina con crema de limón y patatas ratte.

Terrina de cordero con su jugo al romero, puré de patatas y arándanos.

Panacota de enebro y crumble de frutos secos.

Tinto Rioja Crianza (D.O. Rioja)

Bizkaiko Txakolina (D.O.B.T)

Aguas, café.

Pan de masa madre con harina ecológica molida a la piedra.

On egin!







Jamón , lomo y papada ibérica Joselito.

Taco de foie con gelatina de P.X., cítricos y frutos secos.

Bakalao club ranero.

Rabo de ternera en su jugo con cebolla francesa y miel.

Tarta de queso templada.

Tinto Rioja Crianza (D.O. Rioja)

Bizkaiko Txakolina (D.O.B.T)

Aguas, café.

Pan de masa madre con harina ecológica molida a la piedra.

On egin!







Láminas de bakalao confitado, reducción de pimientos rojos y alga wakame.

Tallarines begihandi con crema de bogavante y aroma de limón.

Rodaballo, caviar de alga sobre emulsión de cava.

Solomillo en su jugo con pera y cebolla tostada.

Crema de vainilla con sorbete de mandarina.

Tinto Rioja Crianza (D.O. Rioja)

Bizkaiko Txakolina (D.O.B.T)

Aguas, café.

Pan de masa madre con harina ecológica molida a la piedra.

On egin!







- 1. A partir de 45 comensales se confirma el salón lbaizabal. Si finalmente el banquete es inferior a este nº de invitados el comedor podría variar siendo siempre un salón privado.
- 2. La distribución de las mesas será marcada por el establecimiento e irá en función del número de comensales, siempre teniendo en cuenta sus preferencias.
- 3. El horario de estancia será hasta las 18h (en los almuerzos) y hasta la 1h (en las cenas).
- 4. El número de comensales a facturar será el indicado al hotel con 2 días de antelación a la celebración, excepto que ese número se supere; en tal caso se facturará el número de comensales asistentes.
- 5. Los pagos se efectuarán en efectivo o mediante tarjeta bancaria, el mismo día de la celebración.
- 6. Al hacer la reserva del salón se realizará un depósito de 200 euros que le será descontado del importe total del banquete. En caso de anulación de reserva, este depósito no será devuelto.
- 7. A la hora de reservar habitaciones se les aplicará un 15% de descuento sobre la mejor tarifa disponible en ese momento.