

PUENTE COLGANTE

BOUTIQUE HOTEL



MENÚ CELEBRACIONES 1

Ensalada de bakalao sobre jugo de pimientos y alga wakame.

Falso arroz con panceta Joselito y yema de huevo

Txipirones en su tinta

Presas Ibérica a 65° con reducción de Jerez y gel de mango.

Torrija de pan caramelizada y catalana de chocolate.



Campillo Crianza (D.O. Rioja)

Aguirrebeko (D.O. Bizkaiko Txakolina)

Aguas, Café

On egin!

65€

10% iva incluido

PUENTE COLGANTE

BOUTIQUE HOTEL



MENÚ CELEBRACIONES 2

Degustación Ibéricos Joselito.

Arroz de verduras, setas salteadas y pil-pil de espinacas.

Merluza a la Koskera con yemas de espárragos, almejas y guisantes.

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

Goxua.



Campillo Crianza (D.O. Rioja)

Txakolí Aguirrebeko (Bizkaiko Txakolina)

Aguas, Café

On egin!

75€

10% iva incluido

PUENTE
COLGANTE
BOUTIQUE HOTEL



MENÚ CELEBRACIONES 3

Degustación Ibéricos Joselito.

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

Bakalao club ranero.

Solomillo, salteado de boletus y parmentier.

Brownie de chocolate y plátano.



Campillo Crianza (D.O. Rioja)

Txakolí Aguirrebeko (Bizkaiko Txakolina)

Aguas, Café

On egin!

95€

10% iva incluido

PUENTE
COLGANTE
BOUTIQUE HOTEL



MENÚ CELEBRACIONES 4

Milhoja de foie y manzana ácida.

Arroz seco de bogavante y sepia, sobre carpaccio de cigala y alioli de limón

Lubina de acuararia con crema de cava y caviar de alga.

Solomillo en su jugo con pera y cebolla tostada.

Chocolate en texturas.



Campillo Crianza (D.O. Rioja)

Txakolí Aguirrebeko (Bizkaiko Txakolina)

Aguas, Café

On egin!

105€

10% iva incluido

PUENTE COLGANTE

BOUTIQUE HOTEL



CONDICIONES

- 1. A partir de 45 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.*
- 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.*