

# EVENTOS

LO BIEN HECHO QUEDA COMO UN BUEN  
RECUERDO

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

# CAFÉS

5 TIPOS



Coffee Break 1 - 5,00€

Café con leche  
Infusiones / té  
Surtido de pastas

---

Coffee Break 2 - 7,00€

Café con leche  
Infusiones / té  
Bocadito jamón o tortilla patata

---

Coffee Break 3 - 8,00€

Café con leche  
Infusiones / té  
Zumo de frutas  
Surtido de pastas

---

Coffee Break 4 - 8,00€

Café con leche  
Infusiones / té  
Surtido de pastas  
Bocadito jamón o tortilla patata

---

Coffee Break 5 - 10,00€

Café con leche  
Infusiones / té  
Zumo de frutas  
Surtido de pastas  
Bocadito jamón o tortilla patata

\*10% de IVA no incluido en el precio

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

# CÓCTEL

## 5 TIPOS



### Cóctel 1 - 15,00€

Consta de 3 canapés y nuestra selección de vinos, refrescos y agua.



### Cóctel 2 - 20,00€

Consta de 5 canapés y nuestra selección de vinos, refrescos y agua.



### Cóctel 3 - 25,00€

Consta de 7 canapés y nuestra selección de vinos, refrescos y agua.



### Cóctel 4 - 30,00€

Consta de 9 canapés y nuestra selección de vinos, refrescos y agua.



### Cóctel 5 - 35,00€

Consta de 10 canapés y 2 dulces, además de nuestra selección de vinos, refrescos y agua.

\*10% de IVA no incluido en el precio

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

# CÓCTEL

## A ELEGIR



### CANAPÉS

Jamón ibérico

Salmorejo

Milhojas de foie y manzana caramelizado

Bocadito de tortilla

Bocadito de jamón

Croquetas (espinacas, jamón y calamar)

Buñuelo cremoso de queso

Tempura de trigueros

Alcachofa frita

Tosta de hongos

Tosta de tomate y queso

Arroz de setas y hongos

Espuma de patata con huevo estrellado

Ajoarriero de bacalao

Brocheta de langostinos con salsa romesco

Piedra de bacalao

Pimiento relleno de carne

Carrillera estofada con mole

Bomba thai

Hamburguesa de chuleta

Fideuá

### DULCES

Chocolate

Tarta de queso

Financier

Tarta de manzana

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

# MENÚ I

40 €



## 2 ENTRANTES

(A elegir de la carta de opciones)

---

## PLATO PRINCIPAL

(A elegir de la carta de opciones, carne o pescado)

---

## POSTRE

(A elegir de la carta de opciones)

---

Pan manantial y pan de semillas

---

Vino tinto, D.O Rioja Crianza

Vino rosado, D.O Navarra

Vino blanco, D.O Rueda

Agua mineral natural

Refrescos

Café

\*10% de IVA no incluido en el precio

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

# MENÚ II

50 €



## ENTRANTE

(A elegir de la carta de opciones)

---

## PESCADO

(A elegir de la carta de opciones)

---

## CARNE

(A elegir de la carta de opciones)

---

## POSTRE

(A elegir de la carta de opciones)

---

Pan manantial y pan de semillas

---

Vino tinto, D.O Rioja Crianza

Vino rosado, D.O Navarra

Vino blanco, D.O Rueda

Agua mineral natural

Refrescos

Café

\*10% de IVA no incluido en el precio

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

# MENÚ III

60 €



## PRIMER ENTRANTE

(A elegir de la carta de opciones)

---

## SEGUNDO ENTRANTE

(A elegir de la carta de opciones)

---

## PESCADO

(A elegir de la carta de opciones)

---

## CARNE

(A elegir de la carta de opciones)

---

## POSTRE

(A elegir de la carta de opciones)

---

Pan manantial y pan de semillas

---

Vino tinto, D.O Rioja Crianza

Vino rosado, D.O Navarra

Vino blanco, D.O Rueda

Agua mineral natural

Refrescos

Café

\*10% de IVA no incluido en el precio

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •





# INCLUYE



Parking privado para todos los asistentes

---

En caso de haber invitados al café,  
tendrán un sobrecoste de 7€ por invitado.

(Incluye postre y café)

---

Disponemos de menús especiales para vegetarianos,  
veganos, celíacos, alérgicos...

\*10% de IVA no incluido en el precio

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

# ENTRANTES

## OPCIONES A ELEGIR



Ensalada de langostinos y tartare de verduritas

---

Txangurro en ensalada con emulsión de marisco y cebolla caramelizada

---

Ensalada templada de bogavante con vinagreta de manzana verde  
(Suplemento de 15€)

---

Milhojas de foie y manzana caramelizado con reducción de Módena  
(Suplemento de 5€)

---

Vieira a la plancha con crema fina de almendras tiernas

---

Raviolis cremosos de setas y hongos con virutas de almendras

---

Hojaldre de puerros y gambas con jugo de marisco y curry rojo

---

Volován de nécora guisada

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

# PESCADOS

## OPCIONES A ELEGIR



Merluza escalfada  
con cama de chipirón pelayo  
y salsa de almejas y mejillón

---

Taco de bacalao confitado en oliva  
sobre cama de crema de coliflor, berza y patatitas

---

Rodaballo a la parrilla  
con jugo de algas codium y patata rota  
al aceite de oliva

---

Atún rojo de almadraba a la parrilla  
con crema de cebolleta  
(Suplemento de 5€)

# CARNES

## OPCIONES A ELEGIR



Solomillo a la parrilla  
con piquillos y milhojas de patata frita

---

Carrilleras de ternera guisadas  
con crema de garbanzos, jugo de rúcula  
y mini zanahorias

---

Cochinillo asado al horno  
con migas al pastor y crema fina  
de cebolleta caramelizada  
(Suplemento de 5€)

---

Carré de cordero asado  
con cous cous de verduritas  
(Suplemento de 5€)

# POSTRES

## OPCIONES A ELEGIR



Torrija caramelizada  
con helado de Pana Cota

---

Crujiente de almendras y crema de chocolate  
con helado de tiramisú

---

Almendrado de mouse de vainilla y chocolate

---

Tarta de queso y fresas con helado de limón

---

Paquetito de plátano y vainilla  
con helado de limón

---

Milhojas de hojaldre y crema

# CONTACTO

Estamos siempre disponibles,  
su empresa es importante para nosotros.

---

Tel: +34.943.639.639  
info@inigolavado.com

-

IRÚN / Ficoba  
Av Iparralde, 43  
Recinto ferial Ficoba

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •