

M E N Ú S



LO BIEN HECHO QUEDA
COMO UN BUEN RECUERDO

I Ñ I
G O
L A V A
D O

• COCINA DE EMOCIONES •



MENÚ OLIVO



Raviolis de setas y hongos
con virutas de almendras



Carrilleras estofadas con hongos
y salsa de soja vietnamita



Torrija caramelizada
con helado de Yogur



Pan manantial
Vino tinto, D.O Rioja Crianza
Vino blanco, D.O Rueda
Agua mineral natural
Café
** de martes a viernes mediodía*



30 €

*10% de IVA no incluido en el precio

**Menús orientativos.*

Se puede modificar los platos dentro de su grupo

I Ñ I
G O
L A V A
D O

MENÚ BALEA



Ensalada de langostinos
con tartare de verduritas



Raviolis de setas y hongos
con virutas de almendras



Solomillo de buey justo asado
con milhojas de patata y pimientos del piquillo



Tarta casera de queso, fresas y moras

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



40 €

**10% de IVA no incluido en el precio*

**Menús orientativos.*

Se puede modificar los platos dentro de su grupo

I Ñ I
G O
L A V A
D O

MENÚ LIVINGSTONE



Mil hojas de foie y manzana caramelizada,
polvo de vino y granada



Lubina al horno
con crema de calabaza estofada



Carrilleras estofadas con hongos
y salsa de soja vietnamita



Paquetito de plátano y vainilla
con helado de cáscara de limón



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



45 €

e IVA no incluido en el precio

**Menús orientativos.
dificar los platos dentro de su grupo*



I Ñ I
G O
L A V A
D O

· COCINA DE EMOCIONES ·

MENÚ CICLO



Tataki de atún
con salmorejo y aji amarillo

Raviolis de setas y hongos
con virutas de almendras

Merluza escalfada
con cama de chipirones Pelayo y salsa de almejas

Solomillo de buey justo asado
con verduritas estofadas y crema de queso azul

Torrija caramelizada
con helado de Yogur

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

55 €

*10% de IVA no incluido en el precio

**Menús orientativos.*

Se puede modificar los platos dentro de su grupo

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· CUCINA DE EMOCIONES ·



INCLUYE



Parking privado para todos los asistentes



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



***10% de IVA no incluido en el precio**

****Menús orientativos.***

Se puede modificar los platos dentro de su grupo

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



Mil hojas de foie y manzana caramelizada, polvo de vino y granada

Tataki de atún con salmorejo y aji amarillo

Ensalada de langostinos con tartare de verduritas

Ensalada de txangurro con aguacate y emulsión de marisco

Brandada de bacalao con gelée de tomate

Lasaña de txangurro con emulsión de mejillón de roca

Arroz de almejas con carpaccio de pulpo

Raviolis de setas y hongos con virutas de almendras

Vieira a la sartén con crema fina de almendras

Hojaldre de puerros y gambas

Espuma de patata asada con hongos y huevo escalfado

I Ñ I
G O
L A V A
D O

PESCADOS

OPCIONES A ELEGIR



Lubina al horno con crema de calabaza estofada

Salmón a la sartén con crema de aguacate y lima

Merluza escalfada con cama de chipirones Pelayo y salsa de almejas

Taco de bacalao confitado sobre cama Club Ranero y pil-pil

Kokotxas de bacalao a la parrilla con arroz marinero

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 ·

CARNES

OPCIONES A ELEGIR



Solomillo de buey justo asado con milhojas de patata y pimientos del piquillo

Carrilleras estofadas con hongos y salsa de soja vietnamita

Cochinillo asado con migas al pastor, hongos y crema de cebolleta caramelizada

Jarrete de cordero glaseado con tomatitos asados y crema de garbanzos

Foie de pato a la sartén con crema de manzana y uvas al oporto

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 •

POSTRES

OPCIONES A ELEGIR



Torrija caramelizada con helado de Yogur

Paquetito de plátano y vainilla con helado de cáscara de limón

Crema de curry verde con frutas de temporada

Tarta casera de queso, fresas y moras

Fresas a la pimienta con infusión de frutos rojos y helado de yogur

Crujiente de almendras y chocolate con helado de tiramisú

Brownie de chocolate y nueces a la parrilla, sal y aceite de oliva virgen

Mil hojas de hojaldre y crema con helado de vainilla

I Ñ I
G O
L A V A
D O

• COCINA DE EMOCIONES •

CONTACTO



Para más información, por favor, contáctanos.



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 ·