

B O D A S

SELECCIÓN DE MENÚS



LO BIEN HECHO PERDURA
COMO UN BONITO RECUERDO

I Ñ I
G O
L A V A
D O

• COCINA DE EMOCIONES •

CÓCTEL DE RECEPCIÓN



Salmorejo

Milhojas de foie y manzana

Cruasán de txangurro

Nuestras croquetas (espinacas, jamón y huevo y chipirón)

Langostinos con salsa romesco

Tosta de hongos y setas silvestres

Buñuelo de queso

Arroz de verduritas

Ensaladilla rusa

30 €

*Incluye agua, refrescos, cerveza y vino

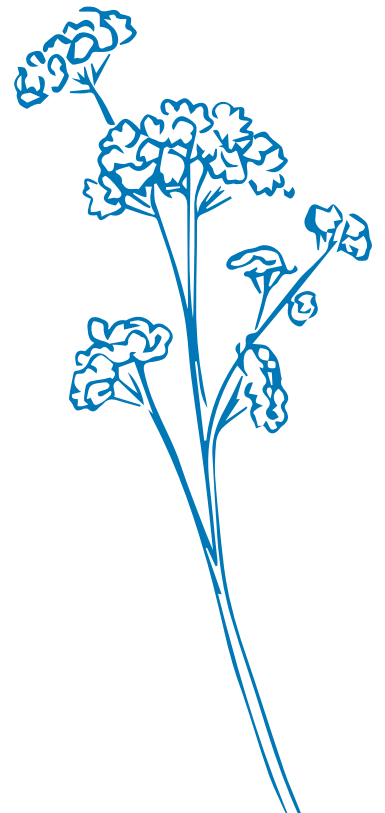
+ 10% de IVA

**Menús orientativos.*

Se puede modificar los platos dentro de su grupo

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· COCINA DE EMOCIONES ·



MENÚ I



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

60 €

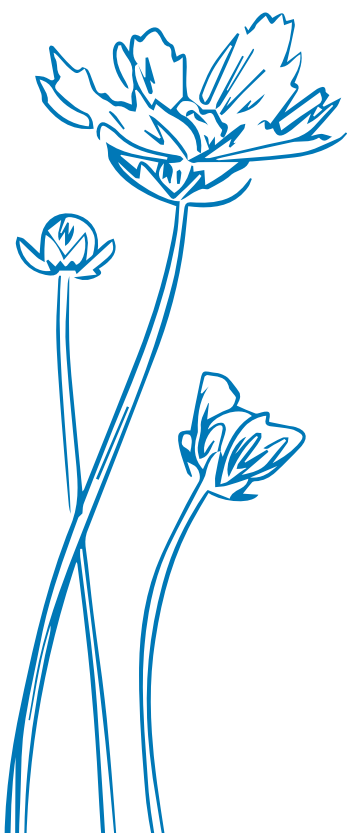
+ 10% de IVA

**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 ·



MENÚ II



Primer 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

70 €

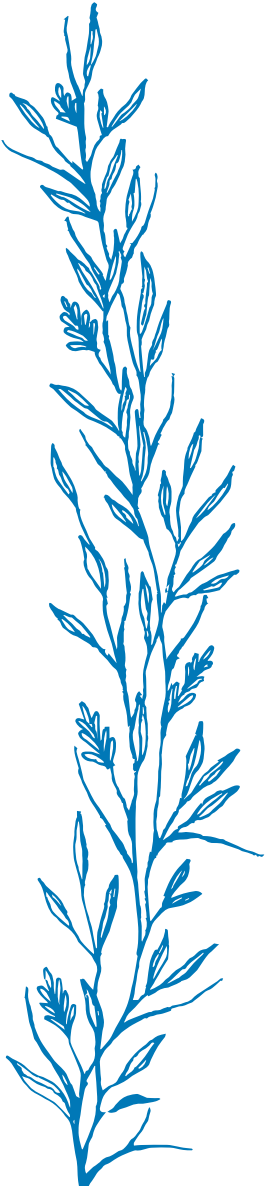
+ 10% de IVA

**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

Ensalada de langostinos con tartare de verduritas

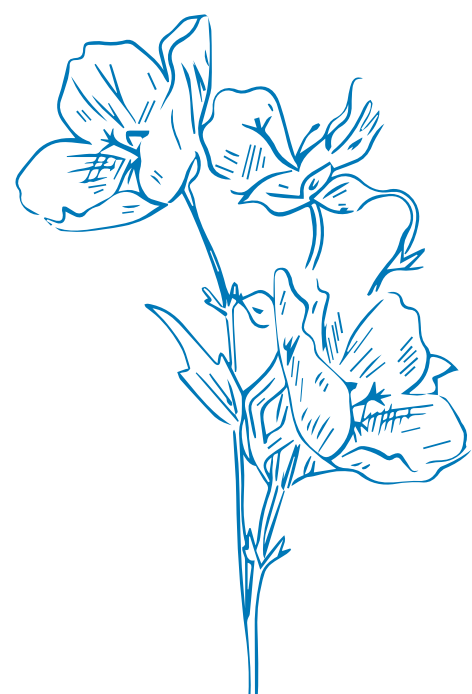
Ensalada de txangurro con aguacate y emulsión de marisco

Lasaña de txangurro con emulsión de mejillón de roca

Raviolis de setas y hongos con virutas de almendras

Hojaldre de puerros y gambas

**Cualquier otro producto requerirá de presupuesto*



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



Lubina al horno con crema de calabaza estofada

Merluza escalfada con cama de chipirones Pelayo y salsa de almejas

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

**Cualquier otro producto requerirá de presupuesto*



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 crema de patata trufada y emulsión de perejil

Cochinillo deshuesado y asado con emulsión de pipas de calabaza y jalapeños

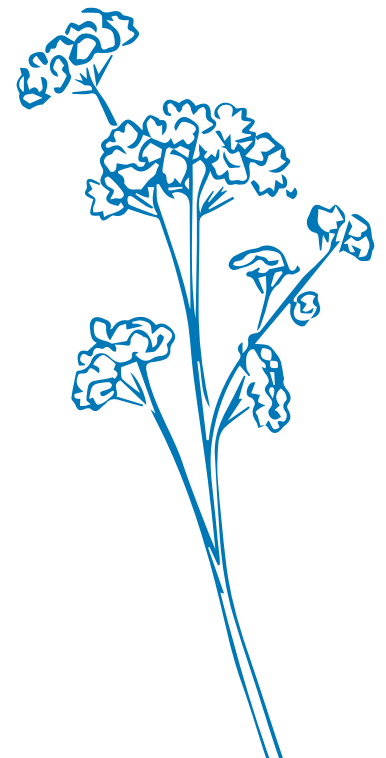
Carré de cordero justo asado y prado de pistachos verdes

Pichón justo asado “de Souraïde” (Iparralde), guisadito de interiores y jugo de mole

**Cualquier otro producto requerirá de presupuesto*

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

Tarta casera de queso, fresas y moras

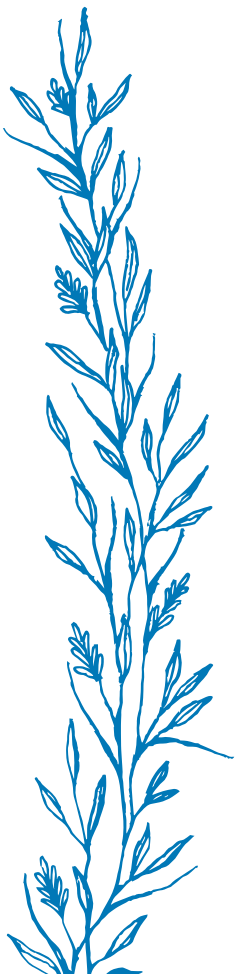
Crujiente de almendras y chocolate con helado de tiramisú

Mil hojas de hojaldre y crema con helado de vainilla

**Cualquier otro producto requerirá de presupuesto*

I Ñ I
G O
L A V A
D O

• COCINA DE EMOCIONES •



INCLUYE



Dos pruebas de menú para los novios

Decoración

Parking privado para todos los invitados

Tarta con muñecos

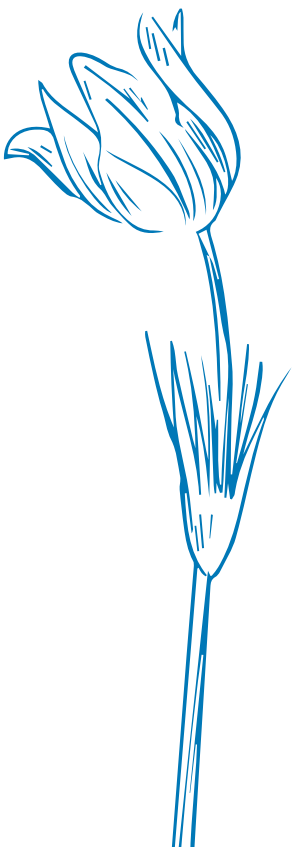
Minutas

SGAE (Sociedad General de Autores)



En caso de haber invitados al café, tendrán un sobrecoste de 6€ por invitado. (Incluye postre y café)

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



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 INFANTIL



Menú pensado para los peques

Jamón y croquetas

Pollo empanado con patatas

Helado de chocolate

30€

+10% IVA

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· COCINA DE EMOCIONES ·



RECENA COCKTAIL



Bocados de jamón Ibérico
Croissant de txaka
Nuggets de pollo con guacamole
Pizza de tomate y queso
Perritos calientes
Hamburguesa

Chocolate
Tarta de queso

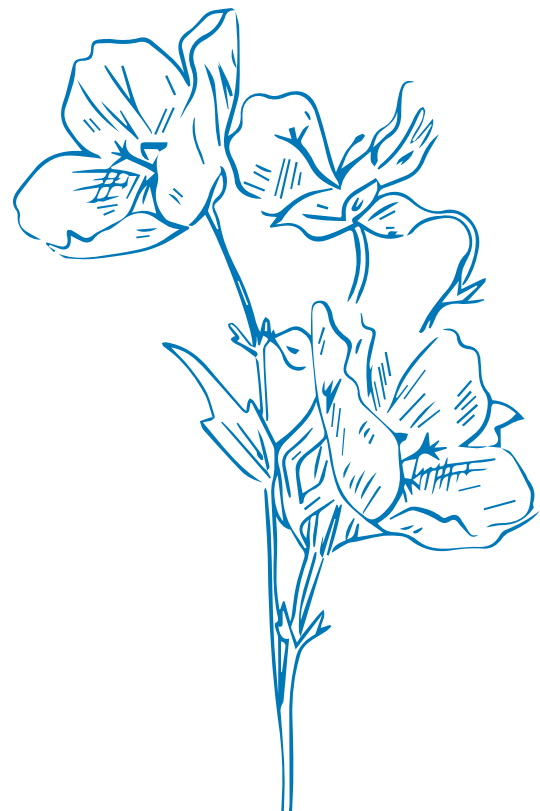
*Incluye agua, refrescos, cerveza y vino

30€

+ 10% IVA

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 ·



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

· COCINA DE EMOCIONES ·