

APERITIVO

SELECCIÓN FRANCIS PANIEGO



 ECHAURREN
hotel



CÓCTEL

PARA COMER CON LA MANO

Teja crocante de pipas
Aceitunas negras
Corte de sésamo, queso y miel
Tortillita con ensaladilla rusa
Nuestras croquetas
Uvas tintas de foie-gras
Yogurt de queso y confitura de tomate

APERITIVOS A BASE DE PESCADO

Gamba roja con una pipeta de jugo de ave
y la propia gamba con picante
Salmón curado en soja, con berros, caviar de avellana
y mahonesa de algas
Láminas de bacalao ligadas al pil-pil
con pimiento y cebolla confitada
Ceviche suave de corvina

APERITIVOS A BASE DE CARNE

Corte guisado de rabo al vino tinto

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

Gazpacho Andaluz

BARRAS A CARA DE CLIENTE

PARA BEBER

MESA DEL AGUA Y LOS ZUMOS

Diferentes tipos de agua para autoservicio
Limonada de naranjada natural

LA MESA DE LA COCTELERÍA

Mojitos elaborados en la coctelería Troika de Ezcaray

LA MESA DE LOS VINOS

Servicio de los vinos elegidos para la boda

LA MESA DEGUSTACIÓN DE CHAMPAGNE

Degustación de diferentes cavas o champagnes

LA CARRETILLA DE LA CERVEZA

Autoservicio de cervezas variadas

PARA COMER

LA MESA DEL JAMÓN IBÉRICO

Jamón Ibérico al Corte, pan tostado untado con tomate
y aceite de oliva riojano

LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

Quesos españoles con membrillo, confituras y pan

LA MESA DEL CAVIAR DE VINO TINTO

Elaboración in situ de la lata de caviar de vino tinto
sobre cuajada de foie-gras

LA MESA DE LA BRASA Y EL EMBUTIDO TRADICIONAL RIOJANO

Chorizo al vino tinto
Chistorra y panceta a la brasa
Chorizo magno selección al corte
Salchichón al corte

LA MESA MARINERA

Mejillones abiertos al vapor
Pastel de cabraroca
Salmón ahumado
Bacalao ahumado
Gamba roja cocida

PRECIO DEL APERITIVO: 100 € por persona (IVA no incluido)