

# LA ARBOLEDA DEL SUR

## MENÚ TIPO CÓCTEL 1



 ECHAURREN  
hotel



## BIENVENIDA

### PARA COMER CON LA MANO

Teja crocante de pipas  
Pimientos riojanos en tiras con Anchoas de Santoña  
Nuestras croquetas  
Sandwich de foie con puré de manzana

### EN MINI RECIPIENTES

Yogurt de queso y confitura de tomate  
Ceviche suave de corvina

### SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

Gazpacho de melón

## 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 LOS VINOS

Servicio de los vinos elegidos para la boda

#### LA CARRETILLA DE LA CERVEZA

Autoservicio de cervezas variadas

### PARA COMER como un paseo por la calle Laurel

#### 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

Lata de caviar de vino tinto sobre cuajada de foie-gras

#### LA MESA DEL TAPEO TRADICIONAL RIOJANO

Champiñones a la plancha y su ajilimojili  
Brochetas de costilla de cerdo  
con berenjenas encurtidas

#### LA MESA DEL PUCHERO TRADICIONAL

Pochas frescas de temporada

#### LA MESA DE GUISO DE CARNE

Albóndigas con trufa

#### LA MESA DULCE

Dulces de nuestro obrador

#### CAFÉS. INFUSIONES

#### LICORES DE SOBREMESA

Opción Normal

#### VINOS, CAVAS o CHAMPAGNE

VINOS selección ESPECIAL DE LA CASA

PRECIO DEL MENÚ: 130 € por persona (IVA no incluido)