

# LA ARBOLEDA DEL SUR

## MENÚ TIPO CÓCTEL 2



**ECHAURREN**  
hotel



### BIENVENIDA

#### PARA COMER CON LA MANO

Teja crocante de pipas  
Corte de sésamo, queso y miel  
Barca templada de Anchoas de Santoña  
y pimienta asado  
Tortillita con ensaladilla rusa  
Nuestras croquetas  
Sandwich de foie con puré de manzana

#### CUCHARITAS Y EN BROCHETAS

Gamba roja con una pipeta de jugo de ave  
y la propia gamba con picante

#### 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

#### 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 de la coctelería Troika de Ezcaray

##### LA MESA DE LOS VINOS

Servicio de los vinos elegidos para la boda

##### LA CARRETILLA DE LA CERVEZA

Autoservicio de cervezas variadas

#### BARRAS A CARA DE CLIENTE - 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 DE LA BRASA Y EL EMBUTIDO TRADICIONAL RIOJANO

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

##### TAPEO TRADICIONAL RIOJANO

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

##### LA MESA MARINERA

Ostras al natural  
Salmón ahumado  
Percebe de roca  
Quisquilla cocida

##### LA MESA DEL PUCHERO TRADICIONAL

Pochas frescas o Potaje de Garbanzos

##### 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: 175 € por persona (IVA no incluido)