

LA ARBOLEDA DEL SUR

MENÚ 3



 ECHAURREN
hotel



APERITIVO LA ARBOLEDA DEL SUR

PARA COMER CON LA MANO

Teja crocante de pipas
Aceitunas negras
Corte de sésamo, queso y miel
Tortillita con ensaladilla rusa
Nuestras croquetas
Sandwich de foie con puré de manzana
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

APERITIVOS A BASE DE CARNE

Brocheta de cordero glaseado con jengibre

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 MESA DEGUSTACIÓN DE CHAMPAGNE

Degustación de diferentes cavas o champagnes

LA CARRETILLA DE LA CERVEZA

Autoservicio de cervezas variadas

BARRAS A CARA DE CLIENTE

- PARA COMER -

LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

Quesos españoles con menbrillo, confituras y pan

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

LA MESA DEL TAPEO TRADICIONAL RIOJANO

Champiñones a la plancha y su ajilimojili

PLATOS PRINCIPALES

ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de gamba roja, sobre tartar de tomate y ajoblanco

CARNES

Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura y deshuesada,
sobre una muselina de patata, hortaliza y ensalada

PREPOSTRE

Dados de piña salteados, mousse de caramelo, helado y leche de coco

POSTRE

Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel

CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES DE SOBREMESA

VINOS selección ESPECIAL DE LA CASA

PRECIO DEL MENÚ: 145 € por persona (IVA no incluido)