

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

Bombón de foie y almendras

Berberechos con jugo de vainas crudas y crema de coliflor

Nuestras croquetas (espinacas, jamón y huevo y chipirón)

Langostinos con salsa romesco

Tosta de hongos y setas silvestres

Buñuelo de morcilla

Huevo, pan y jamón

Tempura de espárragos trigueros

30 €

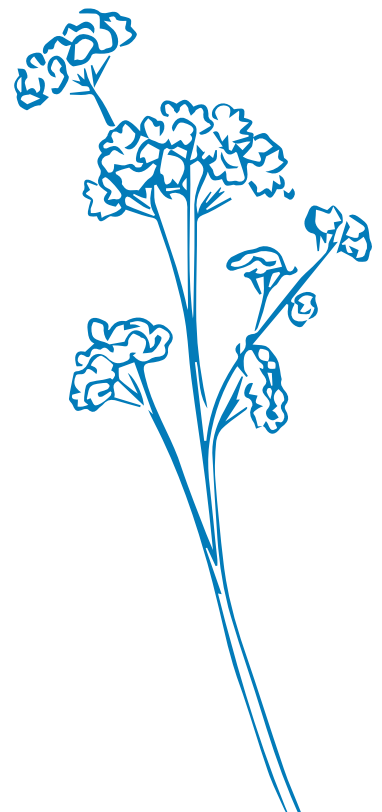
+ 10% de IVA

**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

50 €

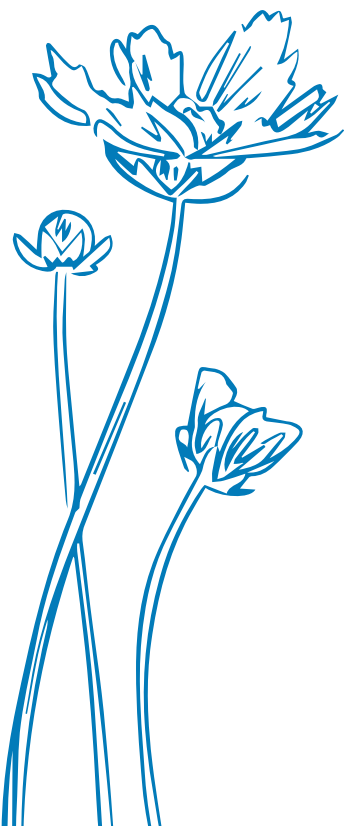
+ 10% de IVA

**Menús orientativos.*

Se puede modificar los platos dentro de su grupo

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· CUCINA DE EMOCIONES ·



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

60 €

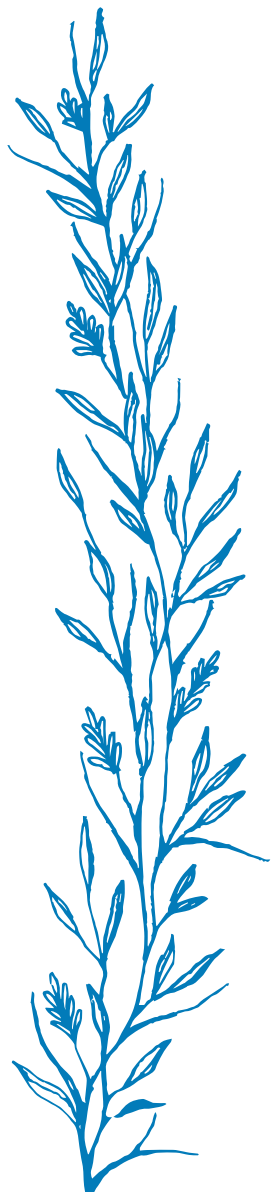
+ 10% de IVA

**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 ·



ENTRANTES

OPCIONES A ELEGIR



Mil hojas de foie y manzana caramelizada, polvo de vino y granada

Tataki de atún con salmorejo y aji amarillo

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

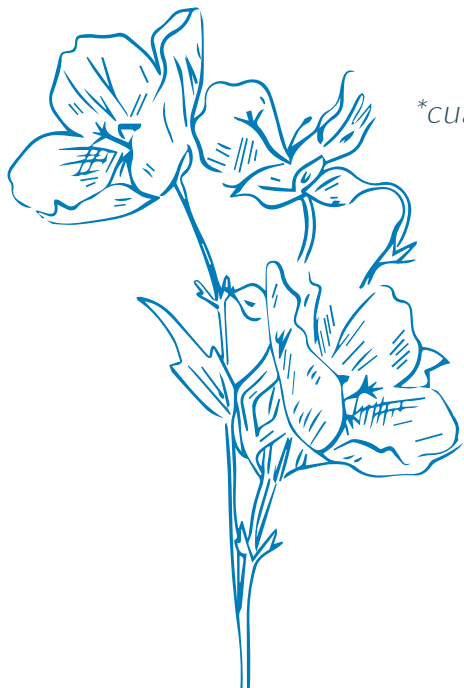
Arroz de almejas con carpaccio de pulpo

Raviolis de setas y hongos con virutas de almendras

Vieira a la sartén con crema fina de almendras

Foie de pato a la sartén con crema de manzana y uvas al oporto

**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

· COCINA DE EMOCIONES ·

CARNES

OPCIONES A ELEGIR



Solomillo de buey justo asado con millojas de patata y pimientos del piquillo

Carrilleras estofadas con hongos y salsa de soja vietnamita

Cochinillo asado con migas al pastor, hongos y crema de cebolleta caramelizada

**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

Fresas a la pimienta con infusión de frutos rojos y helado de yogur

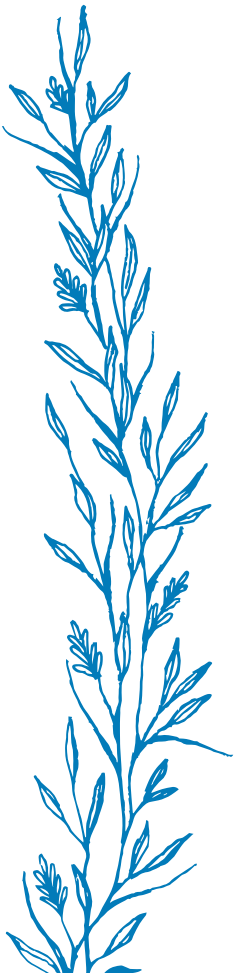
Crujiente de almendras y chocolate con helado de tiramisú

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

· C O C I N A D E E M O C I O N E S ·



INCLUYE



Dos pruebas de menú para los novios

Decoración

Parking privado para todos los invitados

Tarta con muñecos

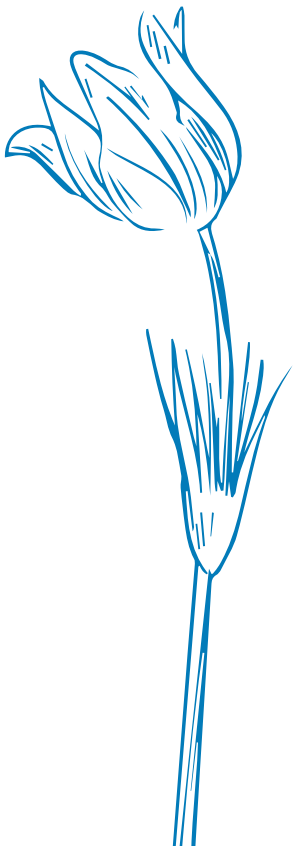
Minutas

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

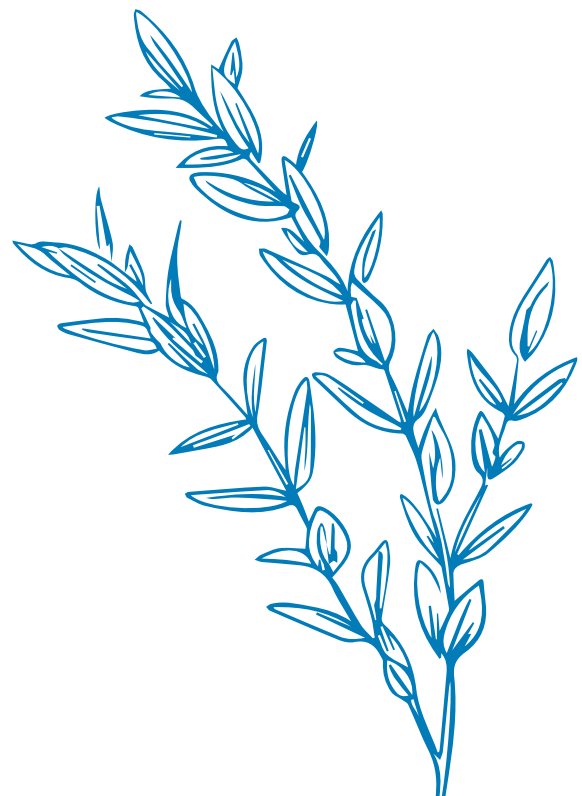
Helado de chocolate

25€

+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

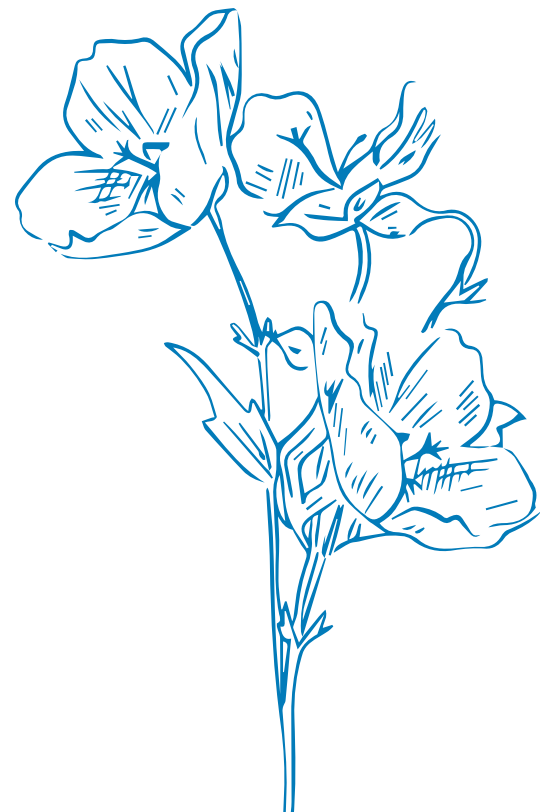
*Incluye agua, refrescos, cerveza y vino

30€

+ 10% IVA

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· COCINA DE EMOCIONES ·



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

· C O C I N A D E E M O C I O N E S ·