

iturgitxi  
B E R R I A

J A T E T X E A

## Menú Boda Iturgitxi

### Cocktail en el jardín

3 canapés fríos

Gatxatua de foie, Pedro Ximenez y manzana  
Cucharita de pulpo sobre patata y alioli ligero de frutos rojos  
Mousse de bonito y aguacate

3 canapés calientes

Bacalao pil-pil de boletus  
Cuchara de arroz meloso de vieiras  
Croqueta de huevos fritos con patatas

Bebidas variadas, vinos, agua, cava.....

### En la sala

Ensalada templada de bacalao, pimientos asados en casa y cebolla caramelizada

Raviolis de calabacín rellenos de foie fresco y puré de mañana en su demiurgo-glace

Merluza rellena de txangurro en salsa ligera de puerros con su crujiente

Solomillo de ganado mayor sobre *parmentiere* de boletus

Tarta

Tarta nupcial con helado artesano

Vinos

Rioja Crianza, blancos, rosados, cava...

Café

110 €

IVA incluido

iturgitxi

B E R R I A

J A T E T X E A

## Menú Boda Itze

### Cocktail en el jardín

4 canapés fríos

Mousse de jamón y parmesano  
Txupito de salmorejo y gamba roja  
Tártar de atún rojo y sandía  
Tartaleta de bonito y Antxoa con toque picante

4 canapés calientes

Txipi a la plancha con cebolla crujiente y sal de ajo  
Pimiento relleno de txangurro en salsa de su coral  
Taco de ternera a baja temperatura con teriyaki  
Ferrero Roche de morcilla y mango

Bebidas variadas

### En la sala

Ensalada templada hongos, foie y mollejas de cordero crujientes

Langostinos salvajes cocidos en dos salsas ( cocktail y mahonesa de wasabi)

Rape de ración a la bilbaína sobre panadera

Solomillo de ganado mayor con puré de castañas, jugo de carne y chips de yuca

Tarta

Tarta nupcial con helado artesano

Vinos

Rioja Crianza, blancos, rosados, cava...

Café

125 €

IVA incluido

iturgitxi  
B E R R I A

J A T E T X E A

## Menú Boda Santa Aneko

### Cocktail en el jardín

4 canapés fríos

Tartaleta de ensalada de bogavante  
Tosta crujiente de jamón ibérico y tomate  
Mic-uit con mango  
Txupito de gazpacho de sandía y tomate

4 canapés calientes

Croquetas de jamón  
Txipirón relleno de hongos  
Boletus y foie  
Pudding de centollo

Bebidas variadas

### En la sala

Gambas de Huelva a la plancha

Almeja fina gallega a la sartén

Pata de pulpo a la brasa con Ali-Oli de frutos rojos y mojo de cilantro

Lubina de "ARMINTZA" asada al estilo tradicional

Solomillo de ganado mayor al foie en reducción de Pedro Ximenez

Tarta

Tarta nupcial con helado artesano

Vinos

Rioja Crianza, blancos, rosados, cava...

Café

138 €

IVA incluido



946 21 21 80

ITZA BIDEA 12 | 48640 BERANGO  
asadoriturgitxi.es

TRASERA DE CARTAS