



MENÚS DE BODA

Menú Cantábrico

- * COCKTAIL DE BIENVENIDA *
- * COCKTAIL DE CAVA Y CANAPÉS *

MARISCO

- 6 Gambas a la Plancha
- 4 Langostinos Extras Cocidos
- 1 Buey (cada 4 personas)

ENTREMESES FRIOS

- Jamón y Lomo Ibérico, Mousse de Pato,
- Espárragos Especiales dos salsas,
- Puding de Kabratxo

ENTREMESES CALIENTES

- Fritos 4 Variantes

PESCADO

- Mero a la Donostiarra

- *Sorbete de Limón *

CARNE

- Lomo de Buey en su Jugo con Pastel de Patata y Beicon

POSTRE

- Tarta de San Marcos con Helado de Vainilla

BEBIDAS

- Tinto Rioja Crianza, Rosado y Blanco
- Cava " Semi - Seco " (1 botella cada 4 personas)
- Café y Licores

72 €



Menú Nervión

- * COCKTAIL DE BIENVENIDA *
- * Cocktail de Cava y Canapés Frios y Calientes*

MARISCO

- 1 Cigala del Cantábrico a la Plancha
- 6 Langostinos Medianos Cocidos
- 2 Langostinos Extras Cocidos
- Almejas en Salsa Verde

ENTREMESES FRIOS

- Jamón y Lomo Ibérico
- Ensalada de Bacalao con Emulsión de Pisto
- Mousse de Pato

PLATO DEGUSTACIÓN

- Pencas Rellenas de Marisco
- Mollejas Salteadas en Hojaldritos
- Pimientos Rellenos de Txangurro

PESCADO

- Merluza a la Koskera

- * Sorbete de Champagne *

CARNE

- Lechazo Asado con Ensalada

POSTRE

- Tarta Florentina con Helado de Turrón

BEBIDAS

- Tinto Rioja Crianza, Rosado y Blanco
- Cava " Brut " (1 botella cada 4 personas)
- Café y Licores

83 €



Menú Tamesis

* COCKTAIL DE BIENVENIDA *

* Bebidas Variadas y Canapés Frios y Calientes

*

ENTREMESES FRIOS

Terrina de Foie con Puré de Grosellas y Manzana

Pastel de Salmón, Langosta y Beicon sobre

Mahonesa de Ortigas

Ensalada de Langostino Fresco sobre Juliana de

Verduras al Vinagre de Módena

PLATO DEGUSTACIÓN

Crujiente de Hojaldre Relleno de Puerros

Vieiras Gratinadas

Pimientos del Piquillo Rellenos de Chipirones en su salsa

PESCADO

Supremas de Lubina a la Pimienta Verde

* Sorbete de Champagne *

CARNE

Solomillo Landatxueta

POSTRE

Tarta de Hojaldre con Helado de Naranja Amarga

BEBIDAS

Tinto Rioja Crianza, Rosado y Blanco

Cava " Brut " (1 botella cada 4 personas)

Café y Licores

89 €



Menú Nilo

* COCKTAIL DE BIENVENIDA *

* Bebidas Variadas y Canapés Frios y Calientes

*

MARISCO

Surtido Variado de Marisco:

Bogavante del Cantábrico y Quisquillón

ENTREMESES FRIOS

Foie Frio de Oca con Puré de Grosellas y Manzana

Jamón de Bellota

Puding de Nécoras y Rape

ENTREMESES CALIENTES

Almejas Gallegas a la Plancha con Aceite, Ajo y

Perejil

PESCADO

Lenguado Relleno de Marisco

* Sorbete de Champagne *

CARNE

Tournedó Rosinni (Solomillo)

POSTRE

Tarta Nupcial con Helado (a elegir)

BEBIDAS

Tinto Rioja Reserva

Rosado, Albariño

Cava Anna de Codorniu

Café y Licores

102 €



Menú Landatxueta

APERITIVO BUFFET *

BEBIDAS PARA EL COCKTAIL *

Ensalada de Bacalao con Vinagreta de Centolla
Txangurro a la Donostiarra
Foie a la plancha con vinagreta de Pochas
Vichisoise Trufada
Langosta "Bella Vista"
Sorbete de Limón
Solomillo Wellington
Tarta con Crema helada y salsa de Frambuesas
Rioja (Gran Reserva)
Rosado Chivite
Albariño
Cava Non Plus Ultra de Codorniu
Café y Licores

*** APERITIVO BUFFET**

Jamón, Salmón, Caviar
Langostinos en Brocheta, Tartaleta de Bacalao
Hojaldre Templado de Espárragos
Jamón Asado
Fritos Variados: Croquetas dos Gustos,
Gambas Orly
Mousse de Bonito con sopa de Tomate

*** BEBIDAS PARA EL COCKTAIL**

Bitter
Cocktail de Champagne
Finos
Refrescos
Riojas

119 €



Menú Especial Niños

- * COCKTAIL DE BIENVENIDA *
- * REFRESCOS Y CANAPÉS *

ENTREMESES FRIOS

Surtido Variado de Ibéricos

ENTREMESES CALIENTES

Fritos Variados: Croquetas dos gustos,
Rabas, Villarrooy de Ternera,
Marquesitos, Gambas Gabardina

PESCADO o CARNE

Merluza Rebozada
Filete de Ternera con Patatas Fritas

POSTRE

Tarta Especial de la Casa con Helado

BEBIDAS

Agua y Refrescos

40 €

Condiciones de Banquete

- * El restaurante garantiza un salón adecuado para cada celebración, al tiempo que se reserva el derecho de asignar los salones, atendiendo a criterios de organización.
- * Al efectuar la reserva se cobrará 1000€ en Metálico, a cuenta del importe total del banquete.
- * El resto del pago se efectuará el mismo día de la celebración en Metálico o Cheque Bancario a nombre de Landa -Unbe, S.L. (No se admitirán talones nominativos ni tarjetas de crédito).
- * A efectos de facturación se consideran contratados el último número de comensales indicados con 96 horas de antelación (4 días).
- * A los niños menores de diez años se facturará el precio correspondiente al menú indicado como "Menú especial Niños"
- * En los menús se pueden realizar cambios modificando el costo si fuera necesario.



- * Servicio de barra libre, precio a convenir, será dentro del mismo salón.
- * El restaurante no reserva el derecho de fotógrafo.
- * El horario de los salones será de 14:30 h. a 20:00 h y de 22:00 h. a 02:30 h.
- * El restaurante cuenta con servicio de Discoteca de uso exclusivo de los clientes del mismo.
- * El servicio tanto de Orquesta como de Vehículo Clásico, se facturará aparte.
- * A todos los precios se les aplicará el 7% de I.V.A.