



## **MENÚ I**

JAMÓN Y PRESA IBÉRICOS DE BELLOTA

\*\*\*

TEMPURA DE VERDURAS. SALSA PONZU Y AGRIDULCE

\*\*\*

CARRILLERAS DE IBERICO GUIADAS, EMULSIÓN DE BONIATO Y PISTACHOS

\*\*\*

TARTA CREMOSA DE QUESO, PERLAS DE FRUTAS Y HELADO DE FRAMBUESAS

SEÑORÍO DE BOCOS ROBLE

BLANCO 100% VERDEJO

AGUA Y REFRESCOS

**Precio: 37 € +10% IVA**

Si el servicio de menú, se ofreciera en sala privada, se cobrará 5€/persona, en concepto de espacio exclusivo y servicio de camareros.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

**HOTEL IGERETXE**

**T. 94 491 00 09 / [recepcion@hotel-igeretxe.com](mailto:recepcion@hotel-igeretxe.com) / [www.hotel-igeretxe.com](http://www.hotel-igeretxe.com)**



## MENÚ II

QUENELLE DE FOIE-CEREZA CON PAN DE SESAMO

\*\*\*

TEMPURA DE VERDURAS. SALSA PONZU Y AGRIDULCE

\*\*\*

BAKALAO, TARTAR DE MANZANA, PIPERRADA Y VINAGRETA DE TOMATE-MOSTAZA

\*\*\*

MERLUZA ASADA, EMULSIÓN DE PATATA Y ENCEBOLLADO DE TXIPIRONES

\*\*\*

ESFERA DE PRALINÉ DE AVELLANAS, BOMBON GANACHE ORO Y HELADO DE LIMÓN

SEÑORÍO DE BOCOS ROBLE

BLANCO 100% VERDEJO

AGUA Y REFRESCOS

**Precio: 40 €+10% IVA**

*Si el servicio de menú, se ofreciera en sala privada, se cobrará 5€/persona, en concepto de espacio exclusivo y servicio de camareros.*

- PARA MÁS INFORMACIÓN:  
HOTEL IGERETXE

T. 94 491 00 09 / [repcion@hotel-igeretxe.com](mailto:repcion@hotel-igeretxe.com) / [www.hotel-igeretxe.com](http://www.hotel-igeretxe.com)



### MENÚ III

SALMÓN AHUMADO SOBRE GUACAMOLE Y ESFERAS DE OLIVA

\*\*\*

QUENELLE DE FOIE-CEREZA Y PAN DE SESAMO

\*\*\*

GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA

\*\*\*

BAKALAO AL PIL PIL SOBRE PIMIENTOS ASADOS

\*\*\*

RAVIOLIS DE RABO DE TORO ESTOFADO, BONIATO Y PISTACHOS

\*\*\*

BIZCOCHO DE NARANJA, GELATINA DE FRAMBUESA Y MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

SEÑORÍO DE BOCOS ROBLE

BLANCO 100% VERDEJO

AGUA Y REFRESCOS

**Precio: 46 €+10% IVA**

*Si el servicio de menú, se ofreciera en sala privada, se cobrará 5€/persona, en concepto de espacio exclusivo y servicio de camareros.*

- PARA MÁS INFORMACIÓN:  
HOTEL IGERETXE

T. 94 491 00 09 / [repcion@hotel-igeretxe.com](mailto:repcion@hotel-igeretxe.com) / [www.hotel-igeretxe.com](http://www.hotel-igeretxe.com)



#### **MENÚ IV**

VENTRESCA DE ATÚN, PISTO Y CHUTNEY DE MANGO Y ESPECIAS

\*\*\*

QUENELLE DE FOIE-CEREZA Y PAN DE SESAMO

\*\*\*

ALMEJAS A LA MARINERA

\*\*\*

RAPE ASADO Y TARTAR DE PULPO

\*\*\*

RAVIOLIS DE RABO DE TORO ESTOFADO, BONIATO Y PISTACHOS

\*\*\*

GOFRE CREMOSO DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y CAVIAR DE FRUTA DE LA PASIÓN

SEÑORÍO DE BOCOS ROBLE

BLANCO 100% VERDEJO

AGUA Y REFRESCOS

**Precio: 60 €+10% IVA**

***Si el servicio de menú, se ofreciera en sala privada, se cobrará 5€/persona, en concepto de espacio exclusivo y servicio de camareros.***

- PARA MÁS INFORMACIÓN:  
**HOTEL IGERETXE**

**T. 94 491 00 09 / [repcion@hotel-igeretxe.com](mailto:repcion@hotel-igeretxe.com) / [www.hotel-igeretxe.com](http://www.hotel-igeretxe.com)**



### **MENÚ V**

BOGAVANTE SOBRE TARTAR DE MANZANA

\*\*\*

RISSOTO DE HONGOS Y LANGOSTINO CRUJIENTE

\*\*\*

GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA

\*\*\*

LUBINA AL HORNO SOBRE PATATA TRUFADA

\*\*\*

SOLOMILLO A LA BRASA, MILHOJAS DE PANCETA IBÉRICA-PATATA Y DEXELLE DE SETAS

\*\*\*

FINANCIER DE CACAO, MACARONS FRAMBUESA-ROSA Y CREMOSO DE LIMA

SEÑORÍO DE BOCOS ROBLE

BLANCO 100% VERDEJO

AGUA Y REFRESCOS

**Precio: 76 €+10% IVA**

***Si el servicio de menú, se ofreciera en sala privada, se cobrará 5€/persona, en concepto de espacio exclusivo y servicio de camareros.***

- PARA MÁS INFORMACIÓN:  
**HOTEL IGERETXE**

**T. 94 491 00 09 / [repcion@hotel-igeretxe.com](mailto:repcion@hotel-igeretxe.com) / [www.hotel-igeretxe.com](http://www.hotel-igeretxe.com)**