



## MENÚ I

SALMÓN AHUMADO EN CASA Y ESFERAS DE PIPARRAS

\*\*\*

RAVIOLIS DE HONGOS

\*\*\*

MERLUZA, TXANGURRO E INFUSIÓN DE HINOJO

\*\*\*

BIZCOCHO DE ALMENDRA Y COCO, BAVAROISE DE LIMA Y HELADO DE BRIOCHE

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

SALPICÓN DE PULPO Y LANGOSTINOS

\*\*\*

TERRINA DE FOIE

\*\*\*

MOLLEJAS DE CORDERO Y HONGOS

\*\*\*

LOMO DE MERLUZA SOBRE CREMA DE PATATA TRUFADA

\*\*\*

ESFERA DE PRALINÉ DE ALMENDRA CON NÚCLEO DE VAINILLA Y HELADO DE FRUTOS ROJOS  
DEL BOSQUE

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 / recepcion@hotel-igeretxe.com / [www.hotel-igeretxe.com](http://www.hotel-igeretxe.com)



### MENÚ III

SALMÓN AHUMADO EN CASA Y ESFERAS DE PIPARRAS

\*\*\*

TERRINA DE FOIE-MANGO Y PAN DE SÉSAMO

\*\*\*

MEJILLONES EN SALSA VERDE

\*\*\*

LOMO DE RAPE ASADO, CHIPIRONES TINTA Y PIL PIL DE BRÓCOLI

\*\*\*

RAVIOLIS DE RABO DE TORO ESTOFADO, BONIATO Y CÚRCUMA

\*\*\*

TARTA DOBLE CHOCOLATE, CUBO BLANCO Y DE LECHE, PETA CRISPY ORO Y HELADO DE NARANJA  
SANGUINA

SEÑORÍO DE BOCOS ROBLE

BLANCO 100% VERDEJO

AGUA Y REFRESCOS

Precio: 45 €+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 / [www.hotel-igeretxe.com](http://www.hotel-igeretxe.com)



## MENÚ IV

QUINOA, BACALAO Y PIPERRADA

\*\*\*

TERRINA DE FOIE, MANGO Y PAN DE SÉSAMO

\*\*\*

GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA

\*\*\*

MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS

\*\*\*

SOLOMILLO A LA BRASA, MILHOJAS DE PANCETA IBÉRICA, PATATA Y DUXELLE

\*\*\*

BOMBÓN DE PIÑA, CREMOSO DE COCO, DADOS BROWNIE Y GELATINA DE RON

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 cobraría 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 / [www.hotel-igeretxe.com](http://www.hotel-igeretxe.com)