

CARTA

celebraciones





¡Confecciona tu propio menú según gustos y presupuesto!

Incluye vajilla, cubertería, cristalería y minutas

El menú dependerá en gran medida de la longitud del cóctel

CENTRO DE MESA

para compartir

- Foie Micuit con frutos rojos, naranja amarga y tostas de pasas y nueces **5,75 €**

- Surtido de Ibéricos (Jamón, lomo y chorizo) **7,50 €**

- Pastel de cabracho (con tostas) **3,75 €**

- Bacalao ahumado con encurtidos **4,50 €**


ENTRANTES

fríos

- Ensalada de bacalao, patata ali-miel, pimientos asados y vinagreta de tomate seco **10,50 €**

- Ensalada de salmón marinado a las finas hierbas, tartar de aguacate y vinagreta de miel y mostaza **11,00 €**

- Ensalada templada de cogollos de Tudela con pollo al curry, toques de salsa César y parmesano **13,00 €**

- Carpaccio de solomillo con rúcula, Idiazabal, sésamo, piñones, mostaza y módena **14,00 €**


calientes

- Verduras a la brasa sobre crema de boniato y jugo de carne **9,00 €**





- Hojaldre relleno de txangurro y salsa americana (bombón) **11,00 €**

- Pimientos rellenos de setas y gambas en salsa de marisco **13,00 €**

- Vieiras rustidas, crema de coliflor, espirulina y alioli **14,00 €**

- Pulpo a la brasa, crema de patata y repollo tibio al pimentón **14,00 €**


PESCADOS

- Taco de merluza a la bilbaina con verduras salteadas y tapenade **14,50 €**

- Begi-Handi guisado a la antigua con humus y zanahoria baby **16,00 €**

- Bacalao al pil pil o Bizkaiana con pisto de calabacín **17,00 €**

- Pescado de temporada con guarnición de piperrada (lubina, mero, rape) **según mercado**


CARNES

- Carrilleras de ibérico, patata trufada y ragout de setas **18,50 €**

- Presa ibérica, tximiturri, jugo ligado y papas aliñadas **18,50 €**

- Lingote de cochinillo confitado, chalota al vino tinto y patata asada **19,00 €**

- Solomillo de ganado mayor con ragout de setas y demi-glacé **21,00 €**
- Solomillo de ganado mayor con foie y emulsión de patata y trufa **23,00 €**


*10% IVA no incluido

Disponemos de menú infantil y adaptamos los platos a diferentes intolerancias alimentarias



POSTRES

Bolita de helado	1,50€
Ganache de chocolate	6,00€
Tarta San Marcos	6,00€
Milhojas de hojaldre, crema y nata	6,50€
Red velvet cake	7,00€
Hojaldre y diplomática	7,00€

SORBETES

Sorbete dulce de manzana verde y sidra	3,50€
Sorbete de mandarina con cava rosado y frutos rojos	4,00€
Sorbete de lima y limón al cava	4,00€

OTROS

Pan	3,00€
Café	2,00€
1ª copa	8,00€
Barra libre 2h	18,00€
Barra libre 3h	22,00€
Tarta personalizada para el corte con figuras (a partir de 145€)	

CAVA

Freixenet alcohol free	2,90€
Cava Aria Brut Nature "Segura Viudas"	2,90€
Cava Brut Cordón Negro "Freixenet"	3,75€
Cava Brut Reserva Real "Freixenet"	6,60€
Champagne Brut Imperial Moët & Chandon	13,75€

PACK BEBIDAS

Crianza Solar Viejo, Rueda "Verdejo" Fray Germán, Rosado de Aguja René Barbier Petillan, Cerveza San Miguel, Refrescos y agua	15,75€
Crianza Orube, Rueda "Verdejo" Fray Germán, Rosado de Aguja René Barbier Petillan, Cerveza San Miguel, Refrescos y agua	17,75€
Alta Expresion Orube, Valdubón Verdejo con barrica, Rosado de Aguja René Barbier Petillan, Cerveza San Miguel, Refrescos y agua	23,75€

946531596 | info@hambroneta.com
www.hambroneta.com