



PAGOA

ENTRANTES

Ensalada de temporada
Hongos, huevo & parmentier de patata

PRINCIPAL

Lomo de Bacalao & mousse de piquillo
Carrilleras Íbericas

POSTRE

46€

GOROSTIA

ENTRANTES

Vieira rellena
Cecina, rúcula & parmesano

PRINCIPALES

Merluza rellena de txangurro salsa americana
Codillo en su jugo & parmentier de patata

POSTRE

49€



AREATZA

ENTRANTES

Cecina, gazpacho de tomate feo & pan de cristal
Mousse de foie
Croquetas variadas

PRINCIPALES

Concha de buey gratinada
Carrillera de ternera glaseada
verduritas, setas & semola

POSTRE

48€

BASOA

ENTRANTES

Taquito de longaniza & mayonesa de mostaza
Capuccina de setas
Mousse de foie, velo azucarado & gel de albaricoque

PRINCIPALES

Lomo de Lubina

Carrillera de ternera glaseada, salteado
de verduras, setas & semola

POSTRE

59€



Menús bajo reserva previa

**Incluye una botella de vino de la casa por cada 4 personas
(D.O. Rioja Albiker / D.O Rueda Solar de la Vega)**

Salón privado no incluido

Ciertos entrantes son a centro mesa

Se pueden cambiar platos consultando suplemento

Se facturará el número de comensales confirmados con 48 horas de antelación

10% de iva incluido

ESTACIONES

Jamonero: Cortador de jamón en el mismo evento: 540€

Estación de quesos (4 tipos de queso con nuestros panes artesanos): 4€/persona

Estación de arroz y fideua: 190€

SUPLEMENTO COCKTAIL BIENVENIDA PARA MENÚ (45 min.) - 15€

Chupito de gazpacho de tomate feo con sésamo negro

Cucharita de sobrasada de piquillos asados

Gyozas de langostinos & hortalizas

Incluye selección de vinos del país, cerveza, agua & refrescos

- Suplemento tarta de la casa: 2€

Suplemento tarta artesana/nupcial bykuokka.com: Consultar

Suplemento tabla paleta ibérica: 20€ /4 pax



BABA JANA 2025

ALUBIADA - BABAJANA

Las mejores alubias con sus sacramentos...Tocino, morcilla, chorizo, costilla, berza y piparras....

**ALUBIAS ROJAS
SACRAMENTOS
(Tocino, morcilla, chorizo, costilla, berza y piparras)
ARROZ CON LECHE CASERO**

Agua y vino de la casa incluido (1 botella por cada 4 persona)

28.90€ por persona

Terraza o salón privado no incluido. Consultar.

info@hotelordunaplaza.com

945569038

hotelordunaplaza.com

COCK TAIL 2025

MENÚ COCKATIL

COCKTAIL I – 60 min)

- Vasito de Calabaza, zanahoria & cúrcuma
- Vasito de gazpacho de tomate feo & melón
- Crujiente de sobrasada de piquillos asados
- Láminas de pulpo, y pimentón de la Vera
- Brochetas de Begihaundi ligeramente sellado
- Croqueta de jamón
- Croqueta de hongos y trompetas
- Gyoza de langostino, hortalizas y sésamo negro
- Brocheta de block chain Duroc y aromáticos

45€ por persona

COCK TAIL 2025

MENÚ COCKATIL

COCKTAIL II – (120 min)

Estación de arroz & Fideua
Estación de quesos

Chupito de Calabaza, zanahoria, cúrcuma y jengibre rallado

Cucharita de sobrasada de piquillos asados

Suflados crujientes de guacamole con toques de alga marina

Gazpacho de tomate feo y melón

Dados de salmón ahumado, punto de eneldo, hinojo y alcaparras

Láminas de pulpo, y pimentón de la Vera con matices orientales

Kiev de crustáceos , moluscos y algas

Microgildas encurtidas

Brochetas de Begihaundi ligeramente sellado

Brocheta de txistorra

Degustación de croquetas

Gyoza de langostino, hortalizas y sésamo negro

Sarta de longaniza ahumada

65€

COCK TAIL 2025

COCKTAIL I - 180 min

Estación de Gildas
Estación de quesos
Estación de arroz & fideua

Chupito de Calabaza, zanahoria, cúrcuma
Suflados crujientes de sobresada de piquillos
Gazpacho de tomate feo y melón
Láminas de pulpo, y pimentón de la Vera
Kiev de crustáceos , moluscos y algas

Degustación de croquetas
Empanadillas de vacuno enchiladas con un toque de guacamole
Gyoza de langostino, hortalizas y sésamo negro
Sarta de longaniza ahumada
Brocheta de chistorra
Miniconchas de buey de mar

89€

COCK TAIL 2025

CONDICIONES

Mínimo 25 personas

Incluye selección de vinos del país, cervezas, agua, refrescos
durante el tiempo estipulado para el servicio

info@hotelbalnearioareatza.com - 946572705

SUPLEMENTOS

ESTACIONES

Jamonero: Cortador de jamón en el mismo evento: 540€

Estación de quesos (4 tipos de queso con nuestros panes artesanos):
4€/persona

Estación de arroz y fideua: 190€

INCLUYE TERRAZA PRIVADA DURANTE EL TIEMPO DE SERVICIO