

MENÚ COCKATIL TERRAZA



COCKTAIL I - (1h)

Chupito de gazpacho de tomate feo con sesamo negro
Cucharita de sobrasada de piquillos asados
Piruleta de foie micuit, cobertura de chocolate amargo
Empanadillas de vacuna enchiladas con toques de guacamole
Croquetas de jamón
Gyozas de langostinos & hortalizas

26,50€

MENÚ COCKATIL TERRAZA

COCKTAIL II - (1,30h)

Chupito de gazpacho de tomate feo con sesamo negro
Ave marinada, ali oli de mostaza & pimienta de sechuan
Cucharita de sobrasada de piquillos asados
Pulpo laminado, aceite de pimenton & sal marina
Piruleta de foie micuit, cobertura de chocolate amargo
Empanadillas de vacuno enchiladas con toques de guacamole
Langostino especiado crocante con salsa suave de kimuchi
Croquetas de jamón
Croqueta hamburguesa, pepinillo y mostaza
Gyozas de langostinos & hortalizas

39€

Servicio en terraza
Mínimo 25 personas
Incluye selección de vinos del país, cervezas, agua, refrescos durante
el tiempo estipulado para el servicio

info@hotelbalnearioareatza.com - 946572705



CLÁSICO

Surtido de Ibéricos
Croquetas variadas

Foie micuit casero con pure de manzana & jengibre

1/2 Merluza rellena de Txangurro

Arroz con leche casero

36€

ILUNBE

Cecina de León, rúcula & parmesano

Ensalada de codorniz escabechada con encurtidos

Huevo, hongos & puré de patata

1/2 Bacalao confitado con morrones

1/2 Carrilleras Ibéricas con curry rojo

Crema de limón & fruta

46€

BAINUETXEA

Jamón & lomo ibérico de bellota

Terrina de foie micuit casero con puré de manzana & jengibre

Ensalada de pato, naranja & vinagreta de pistacho

Merluza rellena de txangurro

Solomillo de ternera con guarnición

Torrija en pan brioche

55€





ALUBIADA - BABAJANA

El mejor plan en cuadrilla, una vuelta por el Gorbea, unos potes en Areatza y ... 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 cosechero incluido (1 botella por cada 4 persona)

22.90€ por persona

•
•
•
•

info@hotelbalnearioareatza.com - 946572705
www.hotelbalnearioareatza.com

CONDICIONES

MENÚ ESPECIALES & ALUBIADAS

Mínimo 6 personas. Entrantes a centro mesa. Una botella de vino por cada 4 personas

Se pueden cambiar platos entre los menús consultando suplemento.

Algunos platos se pueden ver modificados según temporada.

Se facturará el nº de comensales confirmados con 48 horas de antelación.

Terraza bajo disponibilidad.

SUPLEMENTOS

ESTACIONES

Jamonero: Cortador de jamón en el mismo evento: 450€

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

Estación de arroz y fideua: 190€

SUPLEMENTO COCKTAIL BIENVEIDA PARA MENÚ (45 min.) - 12€

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