

Bodas

2018



HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

El *Hotel Los Agustinos*

se viste de gala para celebrar en exclusiva y con absoluta privacidad su banquete nupcial. Como siempre soñó en su magnífico claustro – cubierto con una cúpula abovedada de cristal – con más de 600 años de historia, donde mimamos cada detalle, rodeado de atenciones únicas y con un servicio personalizado.





Los Menús





HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

Menú nº 1

Cóctel de Bienvenida en el Claustro

Cucharita de pulpo a la gallega
Lollipops de foie e higos
Dados de salmón marinado a las dos mostazas

**

Risotto de hongos y trigueros
Croquetas caseras de jamón ibérico
Caprichos de langostino y verduras

Cóctel de cava, Blanco Viña Artagan y Arco Larrazuria crianza
de Bodegas Ibaiondo, cervezas y refrescos

En el Claustro

Crema de nécoras con langosta



Timbal de verduras con queso brie



Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto sobre parmentier de patata
al parmesano y verduras glaseadas



Cóctel helado de manzana verde a la sidra



Postre nupcial

Agua, Café con Trufas, Licores y Aguardientes

Blanco Viña Artagan de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Arco Larrazuria crianza de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Cava Royal Carlton



HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

Menú nº 2

Cóctel de Bienvenida en el Plaustro

Cucharita de pulpo a la gallega
Lollipops de foie e higos
Dados de salmón marinado a las dos mostazas

**

Risotto de hongos y trigueros
Croquetas caseras de jamón ibérico
Caprichos de langostino y verduras
Vieira a la plancha con crema de azafrán y lima

Cóctel de cava, Blanco Viña Artagan y Arco Larrazuria crianza
de Bodegas Ibaiondo, cervezas y refrescos

En el Plaustro

Volován relleno de hongos con salsa de setas



Lubina asada con salsa de cítricos con su tradicional guarnición de patata



Confit de pato sobre puré de manzana y salsa al Oporto



Cóctel helado de manzana verde a la sidra



Postre nupcial

Agua, Café con Trufas, Licores y Aguardientes

Blanco Viña Artagan de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Arco Larrazuria crianza de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Cava Royal Carlton



HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

Menú nº 3

Cóctel de Bienvenida en el Plaustro

Cucharita de pulpo a la gallega
Lollipops de foie e higos
Dados de salmón marinado a las dos mostazas

**

Risotto de hongos y trigueros
Croquetas caseras de jamón ibérico
Caprichos de langostino y verduras
Vieira a la plancha con crema de azafrán y lima

Cóctel de cava, Blanco Viña Artagan y Prodecimis reserva
de Bodegas Ibaiondo, cervezas y refrescos

En el Plaustro

Pulpo a la plancha sobre parmentier de patata y aceite de pimentón



Merluza con cocochas en salsa verde con un ligero toque picante



Cochinillo confitado y asado con su caldo de jamón ibérico y yema triguero
a la plancha



Cóctel helado de manzana verde a la sidra



Postre nupcial

Agua, Café con Trufas, Licores y Aguardientes

Blanco Viña Artagan de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Prodecimis reserva de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Cava Royal Carlton



HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

Menú nº 4

Cóctel de Bienvenida en el Plaustro

Cucharita de pulpo a la gallega
Lollipops de foie e higos
Dados de salmón marinado a las dos mostazas

**

Risotto de hongos y trigueros
Croquetas caseras de jamón ibérico
Caprichos de langostino y verduras
Vieira a la plancha con crema de azafrán y lima

Cóctel de cava, Blanco Viña Artagan y Prodecimis reserva
de Bodegas Ibaiondo, cervezas y refrescos

En el Plaustro

Ensalada de langostinos con salmón marinado al eneldo y emulsión de tomate



Taco de bacalao confitado con sus cocochas en pil pil verde



Medallón de solomillo con foie fresco dorado a la plancha y salsa de cerezas



Cóctel helado de manzana verde a la sidra



Postre nupcial

Agua, Café con Trufas, Licores y Aguardientes

Blanco Viña Artagan de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Prodecimis reserva de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Cava Royal Carlton



HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

Menú nº 5

Cóctel de Bienvenida en el Plaustro

Cucharita de pulpo a la gallega
Lollipops de foie e higos
Dados de salmón marinado a las dos mostazas

**

Risotto de hongos y trigueros
Croquetas caseras de jamón ibérico
Caprichos de langostino y verduras
Vieira a la plancha con crema de azafrán y lima

Cóctel de cava, Blanco Viña Artagan y Prodecimis reserva
de Bodegas Ibaiondo, cervezas y refrescos

En el Plaustro

Ensalada de bogavante con tartar de tomate y ajo blanco de almendras



Rodaballo al horno, a la bilbaína con atadillo de verduras



Lomo de ciervo asado con su salsa y frutos rojos



Cóctel helado de manzana verde a la sidra



Postre nupcial

Agua, Café con Trufas, Licores y Aguardientes

Blanco Viña Artagan de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Prodecimis reserva de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Cava Royal Carlton



HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

Menú nº 6

Cóctel de Bienvenida en el Plaustro

Cucharita de pulpo a la gallega
Lollipops de foie e higos
Dados de salmón marinado a las dos mostazas

**

Risotto de hongos y trigueros
Croquetas caseras de jamón ibérico
Caprichos de langostino y verduras
Vieira a la plancha con crema de azafrán y lima

Cóctel de cava, Blanco Viña Artagan y Prodecimis reserva
de Bodegas Ibaiondo, cervezas y refrescos

En el Plaustro

Arroz meloso con medallones de cola de bogavante



Rape asado sobre salsa de txipirón



Cordero lechal asado al estilo tradicional con patata panadera y ensalada



Cóctel helado de manzana verde a la sidra



Postre nupcial

Agua, Café con Trufas, Licores y Aguardientes

Blanco Viña Artagan de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Prodecimis reserva de Bodegas Ibaiondo DOC Rioja
Cava Royal Carlton



HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

Cocktail de Bienvenida

CANAPES FRIOS

Mini conos de foie
Virutas de jamón ibérico con picos
Tacos y cuñas de queso camerano
Mini ensalada de apio, manzana y nuez
Crema de melón en vaso con jamón ibérico
Kalippo de salmorejo y sandía
Cucharita de queso fresco, nueces y miel
Mousse de queso azul y mermelada de pimientos
Cucharita de salmón ahumado con tomate seco
Lollipops de queso manchego y membrillo
Mézcum de lechugas, nueces, parmesano y cecina
Bolitas de queso en brocheta con mermelada de piquillos
Mini conos de queso a las finas hierbas con membrillo
Virutas de cecina con almendras recién tostadas
Salmorejo en vaso con cecina

CANAPES CALIENTES

Crema de patatas a la riojana con crujiente de chorizo
Nuestras croquetas caseras (de txipirón, espinacas y parmesano, puerro y bacalao...)
Cucharita de txangurro
Delgadilla de Haro con piquillo
Mini hamburguesa de cordero lechal y piquillo
Verduritas en tempura con ali oli
Cucharita de trigo con soja, jengibre y wasabi
Bolitas de ternera con salsa de amontillado y almendras
Langostino al curry con mayonesa de rábano picante
Tiras de calamares frescos fritos a la andaluza
Langostino tigre empanado a la japonesa
Solomillo de cerdo con pisto riojano



HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

Propuesta de Variaciones

ENTRANTES

Huevo a baja temperatura sobre una crema de hongos y salsa de trufa
Langostinos con guacamole, jugo de tomate y mézclum de lechugas
Timbal de pulpo en carpaccio con tartar de tomate, vinagreta de fresas y mango
Crema de coliflor y bogavante, aceite de pimentón y picatostes
Jamón de pato y queso de cabra, timbal de mézclum de lechugas
y mermelada de piquillos
Crema de calabaza con naranja y gambas
Volován relleno de txangurro sobre una crema de puerros
Ensalada de perdiz escabechada con naranja y vinagreta de frutas
Arroz meloso con medallones de cola de bogavante
Vieiras a la plancha en brocheta con cherries confitados y vinagreta
de mango y fresas

PESCADOS

Rape asado reposado en almendras y tiras de calamar
Bacalao confitado sobre trigo con soja, jengibre y wasabi
Bacalao reposado en una crema de ajos con almendras recién tostadas
Suprema de merluza al vapor con salsa de vermut y bouquet
de tubérculos con lima
Bogavante a la plancha (500 gr) con mahonesa de su coral y bouquet de lechugas
Lomo de rape en salsa verde de hongos
Vieiras a la plancha en brocheta con cherries confitados y vinagreta
de mango y fresa



HOTEL LOS AGUSTINOS



ARÁNZAZU HOTELES

Propuesta de Variaciones

CARNES

Rabo crujiente con salsa de vino tinto y chips de boniato y hongos

Carrilleras guisadas sobre parmentier de patata trufado con su jugo ligado

Medallón de solomillo con setas silvestres salteadas y salsa de vino tinto

Medallón de solomillo con salsa de vino tinto, brocheta de patatas y piquillos

Medallón de solomillo con puré de manzana y crema de espinacas

Medallón de solomillo sobre parmentier de patata trufado

Medallón de solomillo con salsa de trufa y verduritas

Medallón de solomillo sobre trigo con soja, wasabi y jengibre

Medallón de solomillo con reducción de oporto y cebollitas caramelizadas

ANTEPOSTRES

Cóctel helado de mojito

Sorbete de frambuesa

Sorbete de fruta de la pasión

Sorbete de Gin-Cava