



APERITIVOS
Y
MENÚS

IRVÓIA
CATERING
BILBAO 1903

Sabores Fríos

- 1 ud. de cada sabor por comensal -

- Brochetas de frutas de temporada: higo con jamón de pato, kiwi con queso manchego, melón con jamón nectalina con anchoa del Cantábrico, piña con langostino, sandía con caña de lomo y uva con Idiazabal y sésamo
- Queso de cabra con pistacho y pizca de azúcar moreno o con pimentón de la Vera y aceite

Bombones de foie sabor: pistacho, naranja, Oporto, Almendra, ...

Tosta de mousselina de jamón o Grisin con envoltura de jamón

Tartare de pulpo sobre nube de patata o brocheta de pulpo

Pastel de zanahoria con roquefort o con mousse de anchoa

Puntas de piquillo rellenas de cangrejo y mousse de centollo

Vol au vent de mousse de Idiazabal con polvo de nueces

Cucharita de dado de txangurro con vinagre de cava

Tomatitos rellenos de ventresca o aguacate y gamba

Dado de solomillo de salmón con emulsión de gilda

Tosta de lámina de bacalao con crema pil-pil

Gildas en pan de pueblo al aceite de oliva virgen

Pomada de gambas con crunchy de palomitas

Rulo de salmón con mantequilla de alcaparras

Brocheta de bacalao con dúo de aceitunas

Cogollo de Tudela con ventresca de bonito

Tartare de vieiras macerada en lima



NUESTROS CANAPÉS

Sabores Calientes

- 2 ud. de cada sabor por comensal -

-

Croquetas: chipirón, carne-cocido, espinacas, gambas, jamón, bacalao, chorizo,

Brochetas: de setas y bacón, de cordero del país, de rape y gamba, pollo al curry

Puntas de piquillos rellenos: de centollo, carrilleras, de gambas, verduras, ...

Pantxineta: de pato y manzana o de carrillera o de codillo

Brocheta de mini-alcachofas rebozadas con bacón

Flan: de txistorra o de bacalao, piñones y espinacas

Falsa kokotxa de bacalao en pan de ajo y perejil

Montadito de verduritas con queso de cabra

Cestita de bechamel con jamón de pato

Aceitunas rebozadas en pan de pueblo

Pastel de carne con cebolla confitada

Brocheta de mollejititas a la Provenzal

Tirabuzones de pimientos verdes

Cazuelita de txistorra a la sidra

Medallones de merluza frita

Gambas Orly

Notas: Estos canapés fríos y calientes son un ejemplo de sabores que podemos ofrecerle. Grupo Iruña apuesta por personalizar su propuesta gastronómica integralmente y para ello tenemos en cuenta el menú elegido en mesa, los productos de temporada y las innovaciones del equipo de cocina siempre en constante evolución



APERITIVO Nº1

Aperitivo de bienvenida

3 canapés fríos

3 canapés calientes

Bebidas (*)

Vino tinto, Vino blanco, Vino rosado, Refrescos, Cervezas, Vermouth y Cava

Menú

Entrante – a elegir uno

Crema monocromática de zanahoria y naranja al curry

o

Vichysoisse con puerro confitado

o

Consomé ave reina y huevo hilado

Primer plato – a elegir uno

Ensalada de solomillo de salmón y aguacate con pomada de Gilda

o

Cogote de bacalao sobre espuma de piquillo de Lodosa y confitura de tomate

o

Yemas de trigueros, virutas de Idiazábal, langostinos en micro-vegetales
con Módena Viejo

Segundo plato – a elegir uno

Confit de pato con melocotones y ciruelas braseadas

o

Taco de carrillera de ternera + salsa de Boletus y flan de calabaza

o

Milhojas de: rabo de buey, berenjena asada y patata de Alava confitada sobre crema de chalota

Postres

Copa de piña en texturas – piña en bizcocho, en confitura, en gelatina de su almíbar y en taquitos frescos -

o

Tarta de la fruta de temporada con su helado – fresas, manzana, cerezas, pera, ... -

o

Coulant de chocolate negro con helado de nata

Café e infusiones

Bebidas

Vino tinto Magnum Rioja Bordón

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Vino blanco Protos Verdejo 100%

Cava Brut Nature Oriol Rossell

Agua mineral

Con servicio de cocineros, maître, camareros, vajilla, mantelería de algodón y mobiliario



APERITIVO Nº2

Aperitivo de bienvenida

4 canapés fríos
6 canapés calientes

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco, Txakoli, Vino rosado, Refrescos, Cervezas, Vermouth y Cava

Menú

Timbal de pato, manzana y uvas pasas
con emulsión de foie Mi-Cuit

Merluza rellena de gambones
sobre salsa suave de marisco

Tarta artesana de nuestro obrador con helado – ver detalles menú

Café e infusiones con mignardises

Bebidas

Vino tinto Magnum Rioja Bordón
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Vino blanco Protos Verdejo 100%
Cava Brut Nature Oriol Rossell
Agua mineral

Con servicio de cocineros, maitre, camareros, vajilla, mantelería de hilo y mobiliario.



APERITIVO Nº3

Aperitivo de bienvenida

4 canapés fríos

+

8 canapés calientes

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco, Txakoli, Vino rosado, Refrescos, Cervezas, Vermouth y Cava.

Menú

ANTOJO del CHEF

Chupito de crema según la estación

Zortziko del mar: rape, cigalitas, vieiras y langostinos
con vinagreta de cava

Centro de solomillo con lágrima de Idiazabal
y manzana braseada con ciruela

Tarta artesana de nuestro obrador con helado – ver detalles menú

Café o infusiones con mignardises

Bebidas

Vino tinto Magnum Rioja Bordón

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Vino blanco Protos Verdejo 100%

Cava Brut Nature Oriol Rossell

Agua mineral

Con servicio de cocineros, maitre, camareros, vajilla, mantelería de hilo y mobiliario



APERITIVO Nº4

Aperitivo de Bienvenida

4 canapés fríos
+
6 canapés calientes

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco, Txakoli, Vino rosado, Refrescos, Cervezas, Vermouth y Cava.

Menú

Copa de pomada de foie
con picado de garrapiñadas y gelée de Oloroso

o

Crema de almendras Mediterráneas con dado de foie y toque de Pedro Ximénez

Brocheta de rape y cigalitas con macedonia de verduritas

o

Ensalada de vieiras, langostinos y canónigos + bastones de mango + balsámico “viejo”

Cordero lechal deshuesado asado a baja temperatura y reineta braseada

o

Solomillo laminado a las 3 pimientos con torre de compota

Sorbete de limón al cava o manzana verde o mandarina o mojito o ...

Tarta artesana de nuestro obrador con helado – ver detalles menú

Café o infusiones con mignardises

Bebidas

Vino tinto Magnum Rioja Bordón
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Vino blanco Protos Verdejo 100%
Cava Brut Nature Oriol Rossell
Agua mineral

Con servicio de cocineros, maitre, camareros, vajilla, mantelería de hilo y mobiliario



APERITIVO Nº5

Aperitivo de Bienvenida

4 canapés fríos

+

6 canapés calientes

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco, Txakoli, Vino rosado, Refrescos, Cervezas, Vermouth y Cava

Menú

Ensalada de bogavante y gamba roja
con dúo de mahonesas
-bogavante media pieza-

Medallón de rape a la americana

Lechona asada a baja temperatura
+ puré de avellanas

Sorbete de limón al cava o manzana verde o mandarina o mojito o

Tarta artesana de nuestro obrador con helado – ver detalles menú

Café o infusiones con mignardises

Bebidas

Vino tinto Magnum Rioja Bordón
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Vino blanco Protos Verdejo 100%
Cava Brut Nature Oriol Rossell
Agua mineral

Con servicio de cocineros, maitre, camareros, vajilla, mantelería de hilo y mobiliario.





*C/ Berástegui, 4- 6ª Izda.
E-48001 Bilbao Bizkaia
Teléfono: 944 249 059
E-mail: info@grupoiruna.net*