

Erreleku

ASADOR DESDE 1980

Información Comuniones 2020

- Nos gustaría concertar una cita para explicaros los menús, enseñar nuestras instalaciones y los diferentes salones de los que disponemos, además de resolver cualquier duda que tengáis .
- 15 días antes del banquete, quedará cerrado el menú a degustar y el número de comensales. Será indispensable que nos indiquen cuántos de estos comensales son alérgicos y a qué alimentos.
- La reserva solo será efectiva al depositar una señal de 200€
- Se servirá el mismo menú para todos los adultos
- **OPCIONES AÑADIR ;**
 - Gambones a la plancha 5€
 - Foie a la plancha 4 €
 - Sorbete de mojito, tropical o limón al cava 4€a

948 23 21 66

info@asadorerreleku.com

MENÚ 1

60 € + 10% IVA

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón Ibérico con tostadas y tomate natural

Micuit de pato con pan tostado de pasas y cebolla caramelizada

Ensalada templada de gulas y gambones

&

Rapito estilo Orio o Merluza en salsa de marisco

&

Sorbete de mojito

&

Solomillo de ternera o Cordero asado

POSTRE

Milhojas de crema, yema tostada y helado de vainilla

BODEGA

Café o Infusiones

Agua Mineral

Vino Tinto y blanco D.O. Navarra



MENÚ 2

49 € + 10% IVA

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón Ibérico con tostadas y tomate natural

Micuit de pato con pan tostado de pasas y cebolla caramelizada

Ensalada de queso, frutos secos, crujiente de beicon y aliño de miel

Arroz meloso de marisco

SEGUNDOS A ELEGIR

Rapito estilo Orio

Merluza en salsa de marisco

Costillas de cordero a la parrilla

Solomillo de ternera

Entrecot a la parrilla

Cordero asado

Cochinillo asado

POSTRE

Milhojas de crema, yema tostada y helado de vainilla

BODEGA

Café o Infusiones

Agua Mineral

Vino Tinto y blanco D.O. Navarro



MENÚ 3

42 € + 10% IVA

ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de setas, jamón, cebolla caramelizadas y manzana

Hojaldre de foie, verduras y pollo

Pimientos rellenos de marisco y gambas

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de Bacalao con salsa de piquillos

Lubina al horno con refrito de ajos

Carrilleras ibéricas al vino tinto

Codillo asado en su jugo

POSTRE

Canutillos de crema con helado de vainilla y chocolate

BODEGA

Café o Infusiones

Agua Mineral

Vino Tinto y blanco D.O. Navarra



MENÚ INFANTIL (hasta 13 años)

30 € + 10% IVA

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón ibérico y Txistorra artesana
Croquetas y fritos variados

SEGUNDOS A ELEGIR (el mismo para toda la mesa)

Costillas de cordero a la parrilla con patatas fritas
Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE

Brownie con Helado
Pan, Refresco y Agua



MENÚ (2-3 años) **18 € + 10% IVA**

Pechuga de pollo, croquetas y patatas
Helado
Refresco y Agua

ANIMACIÓN INFANTIL

Para mayor disfrute de un día tan especial, lo amenizaremos con Castillos hinchables, colchonetas elásticas, parque infantil, juegos y música con una animadora infantil en nuestro jardín privado .

La decoración infantil de las mesas y una mesa de chucherías (candy bar) para todos los niños de ese día , esta incluida en los precios del menú.