

RESTAURANTE
TUDELA
BARDENAS

BODAS 2014

Estimados Amigos y Clientes:

Sabemos lo importante que es para vosotros el paso que vais a dar y os agradecemos la confianza que depositáis en nosotros para celebrar uno de los días más importantes de vuestra vida.

Restaurante Tudela Bardenas y sus Profesionales:

Por ello ponemos a vuestra disposición un amplio abanico de profesionales con experiencia, creatividad y dedicación, que os llevarán de la mano desde el primer momento hasta vuestro gran día.

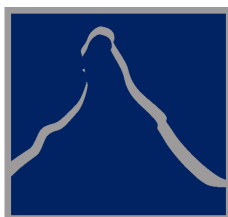
El Restaurante Tudela Bardenas os presenta nuestra variada carta de platos para que podáis elaborar el menú más acorde a vuestras preferencias, gustos y, como no, al presupuesto.

Restaurante Tudela Bardenas y sus detalles:

- Degustación de Boda para 6 personas (Un mes de antelación).
- Decoración Floral del salón.
- Tarjetas menú
- Botella de Cava y habitación con desayuno para los Novios.
- Precios especiales en Habitaciones para Vuestros Invitados.

Para cualquier tema o sugerencia relacionada con tu enlace, no dudes en ponerte en contacto con nosotros.

RESTAURANTE TUDELA BARDENAS



RESTAURANTE
T U D E L A
B A R D E N A S

APERITIVO DE BIENVENIDA

FRIOS

- Cucharitas de Salmón escabechado.
- Dátil relleno de queso cremoso.
- Montadito de Jamón de Pato y foie con crema de Arándanos.
- Brandada de Bacalao con mousse de piquillos.
- Bolitas de Queso de Cabra y maíz tostado.
- Brochetas de: Salmón con crema de Queso especiado.
Queso y Membrillo.
Frutas según temporada.
- Tostadas de: Tomate y Bacalao marinado.
Boquerones con vinagreta.
- Mini conos de Barquillo rellenos de: Pastel de Marisco y Caviar.
Mousse de Ave Reina con Olivada.
Crema de Foie y compota de Frambuesa.

CALIENTES

- Txistorra de Zubiri.
- Cono de Bambú relleno de Puntillas.
- Piruleta de langostino
- Fritos Variados.
- Mini Degustaciones de: Migas del Pastor estofadas.
Fideua de Marisco
Crema de Verduras o Gazpacho (según temporada).
Chupito de Parmentier, verdura y crujiente de Ibérico.

Cocteles: “Destornillador” (Vodka + Zumo de Naranja).
“Piña Colada” (Malibú + Leche de Coco + Zumo de Piña).
“Sangría” (Vino + Fruta Natural).

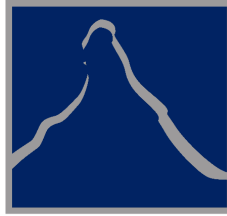
Bebida: Vinos blanco y tinto, cerveza y refrescos



RESTAURANTE
T U D E L A
B A R D E N A S

ENTRANTES FRIOS

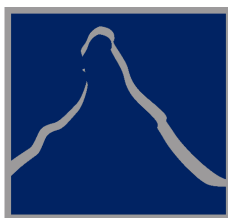
- Ensalada de Jamón de Bellota y virutas de Foie con agridulce de Almendra
- Ensalada de Pimientos asados y Bacalao con brotes de Rúcula y Escarola.
- Ensalada de Bacalao marinado con brotes, snack de Olivada y vinagreta de cassé.
- Ensalada de Bacalao y Membrillo con vinagreta de Pilpil.
- Ensalada de Perdiz escabechada con Micuit de Pato y Jamón Ibérico.
- Ensalada de Escalibada con tostada de Ahumados.
- Ensalada de Salmón escabechado y Aguacate con salsa de Mostaza antigua.
- Ensalada de Bogavante con brotes de Ensalada y vinagreta de Alcaparras.
- Mousse de Foie con Gelatina de Pedro Ximenez.
- Mousse de Espárragos con virutas de Ibérico.
- Pastel de Foie, Queso y Dulce de Fruta.
- Pastel de Merluza y Langostinos con vinagreta ligera de Mahonesa.
- Pastel de Hongos con compota de Cebolla y Pan de Pasas.
- Flan de Txangurro con salsa de Marisco y Langostino.
- Brocheta de Langostinos con gelatina de Soja y su tarta de Fruta y Verdura.
- Bacalao confitado con Piperrada de Ñoras.
- Terrina de Foie con Chocolate con tostas de Pasas y puré de Orejones
- Tartar de Guacamole con Mozzarella y vinagreta de Remolacha.



RESTAURANTE
T U D E L A
B A R D E N A S

ENTRANTES CALIENTES

- Coca de Langostinos con Tomate caramelizado al aroma de Lima y Parmesano.
- Milhojas de Piquillos y Foie con salsa de Málaga Virgen.
- Hojaldre de Trigueros y Moluscos con Brandada de Bacalao y salsa de Cigala.
- Milhojas de Calabacín y Salmón ahumado con salsa de Erizo de mar y Caviar.
- Turbante de Ajoarriero con Langostino crujiente.
- Brick de Cigala y Triguero con crema de Marisco y salsa de Carabinero.
- Pañuelo de Brick con Hongo beltxa.
- Vieira al gratén en fina crema de Marisco.
- Delicias de la huerta rellenas de Ibérico con velouté de Hongos.
- Pimientos rellenos de Txangurro con salsa de Cigalitas.
- Taco de Foie asado con ragout de Verduras.
- Milhojas de Patata y Foie con salsa de Pedro Ximenez.
- Corona de Alcachofas con Hongos, Foie y Tomate especiado (según temporada).
- Brocheta de Langostinos en Tempura con aceite de Vainilla.
- Turbante de Pulpo al aceite de Pimentón.
- Bomba crujiente de Higos y Foie con salsa de Arándanos.
- Coca de Cebolletas y Alcachofas con crema trufada de Patata (según temporada).
- Turbante de Cebolleta caramelizada y Foie con salsa de Uvas.



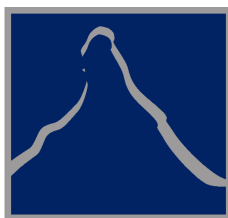
RESTAURANTE
T U D E L A
B A R D E N A S

MARISCOS

- Gambas frescas de Huelva a la Plancha.
- Langostinos a la Plancha.
- Gambas y Cigala a la Plancha
- Cigalas a la Plancha.
- Bogavante a la Plancha.
- Parrillada de Marisco (Gambas, Langostinos, Cigala y Bogavante).
- Bogavante asado con jugo de Piña y Mango al aroma de Lima.

PESCADOS

- Flor de Bacalao en Tempura con Parmentier.
- Bacalao relleno de Membrillo con emulsión de aceite de su cocción.
- Bacalao Confitado con Transparencias de Langostinos.
- Merluza al Horno con Tomate confitado, Pilpil y virutas crujientes de Ibérico.
- Merluza rellena de Marisco con crema de Cigalas.
- Milhojas de Lubina con Cebolleta, Setas silvestres, salsa Americana y Pilpil.
- Lubina al Horno con vinagreta de Ajetes y Trigueros.
- Rodaballo asado con Hongos y vinagreta de Tomate cassé.
- Rodaballo confitado a baja temperatura, Jamón Ibérico y falso Pilpil de Cebolleta.
- Jamoncito de Rodaballo con Carabinero.
- Rapito al Horno estilo Orio.
- Rape relleno de Marisco con salsa de Crustáceos.
- Brocheta de Rape y Langostinos con Verduritas y ligera crema de Patata
- Mero relleno de Mariscos con salsa de Erizo de Mar.



RESTAURANTE
T U D E L A
B A R D E N A S

SORBETES

- Limón al Cava
- Mojito con Hierbabuena
- Mandarina
- Té verde

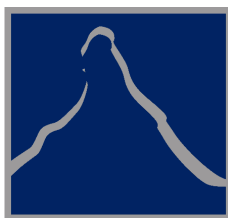
CARNES

- Carrillera estofada con Tinto Navarro y Miel.
- Capricho de Ternera y Queso con espuma de Patata al jugo de Vino Tinto.
- Corderico lechal asado con Cogollos y Patatas Panaderas.
- Paletilla de Cordero asada con Cogollos y Patatas Panadera.
- Espaldita de Cordero rellena de Frutos secos y Orejones.
- Escalopines de Ternera con salsa de Setas al Oporto.
- Milhojas de Solomillos con Zanahoria escarchada y salsa de Vino dulce
- Solomillo braseado con Foie a la Sartén y salsa de Pedro Ximenez.
- Solomillo con brocheta crujiente (Patata, Beicon y Queso) y salsa de Uvas
- Laminas de Presa Ibérica con brocheta de Verduras en Tempura.
- Cochinillo asado a baja temperatura con terrina de Manitas.
- Magret de Pato con costra de Naranja y Chalotas dulces.
- Pato Caneton estofado con salsa de Frambuesa.

Ofrecemos la posibilidad de que los invitados elijan, en el momento, entre dos opciones:

- 1.- Entre un plato de pescado o uno de carne: suplemento 3,00 € sobre el plato más caro de los dos.
- 2.- Entre dos platos de carne (Ej. Cordero o Solomillo): suplemento de 3,00 € sobre la media de los platos.

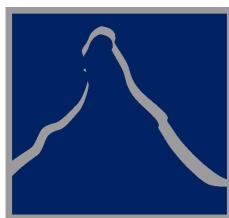
- Vinos blanco y tinto, Cava, Café y Licores (copa o combinado en mesa)



RESTAURANTE
T U D E L A
B A R D E N A S

POSTRES

- **TRES CHOCOLATES:** Mousse de Chocolate blanco con mousse de Chocolate con leche y mousse de Chocolate negro.
- **AZAHAR:** Mousse de Chocolate negro origen Ecuador con interior de cremoso de Naranja del país y terminado con bizcocho tierno de Almendra y Chocolate negro.
- **FRAMBOLA:** Mousse de Chocolate blanco y mousse de Frambuesa natural con bizcocho Gioconda.
- **NOGAL:** Bizcocho tierno de Almendras con mousse de Nuez y trocitos de nuez nacional.
- **PIRÁMIDE:** Mousse de Chocolate negro al 65%.
- **QUESO:** Mousse de Queso fresco con interior de cremoso de Frutos Rojos y terminado con un bizcocho tierno de Almendras y Chocolate.
- **JALISCO:** Trufa de Guianduja con especias y muselina al vino de Málaga.
- **TOSCANO:** Chocolate con leche y crema de Panacota.
- **GUIANDUJA:** Chocolate al 60%, Guianduja y Flan de Manzana.
- **MINDANAO:** Chocolate blanco con Mango y crujiente de Chocolate.
- **XANTAL:** Bizcocho tierno de Almendras con muselina de Avellanas y decorado con Trufa del 70% de Chocolate.
- **YOGURT:** Mousse de Yogurt natural con interior de cremoso de Miel.
- **KENIA:** Corazón de Café, exterior de Chocolate Blanco con Caramelo.
- **JIJONA:** Mousse de Turrón de Jijona con una fina capa de Chocolate al 61%, con salsa de Chocolate blanco y Haba Tonka
- **MOJITO:** Corazón de Ron con azúcar moreno, mousse de Limón y decoración de Menta y Lima.
- **SEMIESFERA NEGRA:** Praliné y Chocolate blanco.
- **SIDRUKA:** Suave base de bizcocho con mousse de Sidra natural y corazón de compota de Manzana y Canela.
- **CAPRICHIO:** Suave base de bizcocho con cremoso de Membrillo, mousse de Queso fresco con Nueces nacionales y Miel de flores silvestres.
- **MOUSSE DE CAVA:** Mousse de Cava con Piña natural y mermelada de Frambuesa.
- **SAKURA:** Mousse de Vainilla con Chocolate crujiente y bizcocho de Té rojo.
- **BOUQUET:** Mousse de Vino tinto con compota de Melocotón.



RESTAURANTE
T U D E L A
B A R D E N A S

- **MONCAYO:** Mousse de Naranja sanguina con interior de bizcocho Sacher emborrachado con cointreau mas un baño de Chocolate con leche.
- **ROMANTIC:** Mousse de Pera Williams, interior de cremoso de Chocolate y exterior de salsa de Chocolate con leche (decoración de Chocolate negro y rojo con notas musicales y gelatina de Pera con perla plateada).
- **SANTA CRUZ:** Mousse cremoso de Plátano con espejo de Chocolate.
- **IRLANDÉS:** Mousse de Café al aroma de Whisky.
- **CÉSAR AUGUSTA:** Mousse de vainilla con griotines y base crujiente de chocolate con leche.

En la composición del plato, a todos estos postres se les añadirá un chupito de crema, una mousse y un helado.

MENÚ NIÑOS:

Jamón Ibérico
Selección de fritos
Costillas de cordero con patatas fritas
Tarta de chocolate y helado infantil
Agua mineral y refrescos

CENA LUNCH:

Sandwiches de jamón y queso fundido
Tostadas de bacon y queso
Sandwiches de cangrejo
Mini croissants rellenos de crema de cacao y avellana
Bocadito de atún y pepinillo
Medias noches de ensaladilla
Bebida: Vino y cervezas
Fuente De Chocolate con brochetas de frutas variadas y churros

SERVICIOS EXTRAS

- Baile con Orquesta o Música disco. Horario a elección de los novios.
- Barra libre
