



MENÚS BODAS

★ ★ ★
Sercotel Tudela Bardenas
Comfort Collection Hotel

Sercotel
hotels

www.tudelabardenas.com | 948 410 802 | hotel@tudelabardenas.com



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.

Por ello ponemos a vuestra disposición un amplio abanico de profesionales con experiencia, creatividad y dedicación, quienes le acompañarán desde el primer momento ante cualquier sugerencia o confección de menú, acorde a vuestras preferencias y gustos, y ultimar los detalles de vuestro gran día.

El Restaurante Tudela Bardenas presenta, **para la temporada 2019**, y de la mano de nuestro chef, una variada carta de platos, con la calidad que nos acredita como restaurante de referencia en la ciudad de Tudela.

También os ofrecemos la posibilidad de celebrar la Ceremonia Civil en uno de nuestros salones, debidamente preparado para ello, y con el único coste de la decoración floral.

Restaurante Tudela Bardenas y sus detalles:

- Degustación del menú de boda, hasta 6 personas, a partir de 100 invitados (fecha a convenir)
- Decoración floral en mesas celebración del banquete de boda
- Tarjetas menú personalizado
- Habitación y servicio de desayuno
- Botella de cava
- Precios especiales en habitaciones para vuestros invitados:
 - ✓ Habitación doble o individual: 59,00€
 - ✓ Habitación doble con supletoria: 84,00€
 - ✓ Desayuno buffet: 8,00€
 - ✓ IVA incluido



APERITIVO DE BIENVENIDA BARDENAS REALES

FRIOS

Nuestros canapés variados
Chupa-chups de foie y chocolate blanco
Bastones crujientes de brioche y boquerón
Herméticos de crema dulce
Piruletas de queso
Tubos de ensayo de ajo blanco, gazpacho, destornillador y piña colada

CALIENTES

Chistorra hojaldrada
Cremosos de misso y caviar de trucha
Mini hamburguesas de solomillo con compota de cebolla y champiñón
Brocheta de piña y langostinos con albahaca
Conos de bambú relleno de puntillas crujientes, langostinos en panko y fingers de pollo en salsa
Cucharillas rellenas de pimiento encurtido con queso y anchoa, salmón escabechado con tomate y mostaza y cremoso de té verde con trigoero

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto, cerveza y refrescos



APERITIVO DE BIENVENIDA TUDELA

FRIOS

Canapés variados
Chupa-chups de foie y chocolate blanco
Bastones crujientes de brioche y boquerón
Brochetas de cherry, mozzarella y albahaca
Herméticos de crema dulce

CALIENTES

Chistorra hojaldrada
Cremosos de misso y caviar de trucha
Brocheta de piña y langostinos con albahaca
Conos de bambú relleno de puntillas crujientes, langostinos en panko y fingers de pollo en salsa
Selección de frituras

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto, cerveza y refrescos

Les ofrecemos la opción de una persona experimentada como cortador de jamón durante el aperitivo de bienvenida.



ENTRANTES FRIOS

- Ensalada de jamón de bellota y virutas de foie con agridulce de almendra
- Ensalada de langostinos con verduritas y vinagreta de frambuesas
- Ensalada de magret y milhojas de foie con vegetales, jengibre y piñones
- 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.
- Salmón a baja temperatura con culís de canónigos y aire de naranja
- Mousse de foie con gelatina de Pedro Ximénez.
- 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.



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 Ximénez.
- 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.



MARISCOS

- Gambas frescas 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 salsa 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.



SORBETES

- Limón al cava
- Mojito con hierbabuena
- Mandarina
- Té verde

CARNES

- Capricho de ternera y queso con espuma de patata al jugo de vino tinto
- Cordero 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 solomillo con zanahoria escarchada y salsa de vino dulce.
- Solomillo braseado con foie a la sartén y salsa de Pedro Ximénez
- Solomillo con brocheta crujiente (patata, beicon y queso) y salsa de uvas
- Láminas de presa ibérica con brocheta de verduras en tempura
- Cochinitillo asado a baja temperatura con terrina de manitas.
- Magret de pato con costra de naranja y chalotas dulces.
- Pato canetón estofado con salsa de frambuesa

Adaptamos su selección de platos según intolerancias alimenticias

BODEGA

- Vino tinto reserva y blanco D.O. Navarra, cava, café y licores (copa o combinado en mesa)



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.
- **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.
- **TOSCANO:** Chocolate con leche y crema de panacota.
- **MINDANAO:** Chocolate blanco con mango y crujiente de chocolate.
- **KENIA:** Corazón de café, exterior de chocolate blanco con caramelo.
- **MOJITO:** Corazón de ron con azúcar moreno, mousse de limón y decoración de menta y lima.
- **SEMIESFERA NEGRA:** Praliné y chocolate blanco.
- **CAPRICHIO:** Suave base de bizcocho con cremoso de membrillo, mousse de queso fresco con nueces nacionales y miel de flores silvestres.
- **ROMANTIC:** Mousse de pera con interior de cremoso de chocolate cubierto con salsa de chocolate con leche
- **TAYASAL:** Pastel mousse que combina tres chocolates y tres texturas
- **GRIEGO:** Dúo de espuma de yogurt griego con mermelada de albaricoque y briznas de frambuesa con crema pastelera.
- **TRÉBOL DE LA SUERTE:** Clásica espuma de chocolate de leche con interior de suave queso y espejo de caramelo.
- **TRILOGÍA:** Exótica mezcla de frescos sabores frutales con menta y clásica vainilla.



- **DIAMANTE:** Mousse de chocolate negro del 70% con interior de espejo de oro.
- **BORA BORA:** Bizcocho de toffe con cremas de cítricos y geleé de frambuesa.
- **SAVOLARDI:** Tiramisú italiano con base de bizcocho savoiardi, jarabe de café y mousse de mascarpone.
- **LINGOTE TOFFE:** Clásica mezcla de caramelo y café con espejo brillante.

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
Mini pizzas
Paninis
Perritos calientes
Mini croissants rellenos de crema de cacao y avellana

Vino y cervezas

Fuente de chocolate con brochetas de frutas y nubes desde 350 € mínimo 75 comensales, consultar presupuesto para más comensales.

SERVICIOS EXTRAS

- Orquesta
- DJ
- Barra libre
- Maquillaje y peluquería novias
- Fotógrafo