

Menú de bodas

2027



URHPALACIO DE ORIOL

Cocktail

Bombón de foie y chocolate sobre crema de manzana caramelizada

Blini de salmón ahumado y salsa tártara

Cucurucho salado relleno de donostiarra y piparras encurtidas

Gyozas fritas de verdura con salsa de curry y mango

Bocaditos de ibérico

Talo frito de cochinillo especiado, asado a baja temperatura con salsa barbacoa y miel tostada

Crujiente de langostino con nuestra salsa Thai

Vino blanco, vino tinto Crianza, cerveza y refrescos

Entrantes

**A elegir uno de cada grupo*

Grupo 1

Cremoso de foie con mermelada de higos al Pedro Ximenez y pan de mantequilla

Fritura de bacalao en tempura negra con alioli de ajos asados sobre puré de tomatitos marinados

Brioche de cochinillo asado a baja temperatura, puré de cebolla glaseada y cremoso de trufa

Crema de marisco al chocolate con salteado de txangurro y mejillones escabechados

Grupo 2

Vieira asada sobre cremoso de calabaza asada y aliño de aceite ahumado

Cóctel de gambas, langostinos y mango

Ensalada de atún marinado, tomatitos semisecos y mahonesa de ostras al sésamo*

Grupo 3

Lomo de salmonete asado, crema de patata violeta y suave salsa picante

Taco de pulpo en salsa teriyaki, cremoso asado de boniato y nido de alga wakame

Falso risotto trufado de puntalette y boletus con medallón de foie a la plancha**

Baldosa de buey y foie, crujiente de jamón ibérico y salsa de vino

Platos principales

Taco de solomillo

Solomillo laminado

Meloso de ternera

Salsas

Salsa de vino de Oporto

Salsa de pimienta

Salsa de foie

Guarniciones

Lingote de milloja de patata

Pimientos piquillos asados

Pastel caliente de queso Idiazabal ahumado

**A elegir uno todos por igual*

Sorbete

Sorbete de lima a la ginebra

Suplemento de pescado

Merluza (+34 €)

Rape (+41 €)

Lubina (+46 €)

Salsas

Salsa verde

Refrito de ajo y cayena

Crema de marisco y chocolate

Guarniciones

Panadera

Ragout dulce de sepia

Salteado de hongos e ibéricos

Postre

Tarta con helado (a consultar)

Bodega

Vino blanco / Vino tinto Crianza / Cava brut

Cerveza, refrescos, agua, surtido de infusiones y café



Pack banquete - 132 €

Para enlaces de más de 50 comensales

Este presupuesto incluye:

Cóctel de pie: 45 minutos (7 canapés y bebidas)

En mesa:

3 entrantes a elegir

Sorbete

Plato principal de carne

Tarta individual con helado

Vino Crianza, vino blanco, cerveza, refresco, cava y café

Servicios incluidos

Decoración floral de las mesas

Minutas y seating plan

Habitación de categoría superior con desayuno incluido (noche de bodas)

Precios especiales para invitados

Degustación del menú: 2 personas sin cargo

Precio por persona degustación extra: 70 €

Tarta de corte

Figura de novios

Menú infantil - 49 €

Jamón

Croquetas

Solomillo con patatas

Tarta de chocolate con helado

Agua mineral, zumo o refresco

Servicios extras

Montaje de ceremonia: 400 € (no incluye oficiante)

Cortador de jamón durante el cocktail: Consultar precios y calidades (según temporada)

Recena: 3 € por cada pintxo

Barra libre: 29 € por persona, 2 horas.

Suplemento de barra libre por hora extra 16 € por persona.

Candy bar: 150 €

Dietas especiales

Disponemos de gastronomía para dietas especiales, intolerancias y alergias

OFERTAS ESPECIALES

Promoción del **10% de descuento** en los menús para bodas a celebrar entre los meses de noviembre hasta marzo, ambos incluidos.

También, válida para bodas en viernes durante todo el año.

**Consultar presupuesto para bodas de menos de 50 personas.*



RESERVAS

Teléfono: +34 944 93 41 00

Mail: info.urhoriol@urh-hoteliers.com
urh-hoteliers.com/urh-palacio-de-oriol/