



JATETXEA - RESTAURANTE

ASPALDIKO

Zabaloetxe Etorbidea, 14
Telf.: 94 453 14 21 • Fax: 94 453 11 50
E-mail: aspaldiko@restauranteaspaldiko.com
LOIU (Lujua) BIZKAIA
www.aspaldiko.com

MENUS BANQUETES 2022

Menu nº1

Cocktail de bienvenida:

*Bebidas variadas
Txupito de salmorejo cremoso
Tosta de boquerón con tomate concasse
Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Croquetas caseras Ibéricas y txipiron
Cucharita de txangurro con salsa rosa
Pimientos verdes del Txorrieri
Risotto cremoso de boletus edulis*

*Entrantes: Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces
Txipiron salteado con cebolla en dos texturas y ali-oli
Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros y reducción de piquillo
Berenjena rellena de hongos (boletus) en su salsa*

*Menú: Merluza al horno en salas de marisco, vieira y langostino
Sorbete de Mandarina
Solomillo de ganado mayor con patata graten y pimiento rojo asado*

*Tarta: A elegir
Café
Cava brut*

*Bebidas: Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja
Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina
Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco
Licores (se servirá en la discoteca)*



Menu nº2

Cocktail de bienvenida:

Bebidas variadas
Txupito de salmorejo cremoso
Tosta de boquerón con tomate concasse
Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Croquetas caseras Ibéricas y txipiron
Cucharita de txangurro con salsa rosa
Pimientos verdes del Txorrieri
Risotto cremoso de boletus edulis

Entrante: *Vieiras a la plancha con gelle de de lima, Ajo blanco y crujiente de langostino*
Pencas de acelga rellenas de marisco
Mollejas crujientes de cordero con hongos y migas de jamón
Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa

Menú: *Merluza al horno con vinagreta de trufa y pastel de cantharelus*
Sorbete de limón
Taco de entrecote con patata y beicon y puré de piquillo

Tarta: *A elegir*
Café
Cava brut

Bebidas: *Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja*
Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina
Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)

Menú nº 3

Cocktail de bienvenida:

Bebidas variadas
Txupito de salmorejo cremoso
Tosta de boquerón con tomate concasse
Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Croquetas caseras Ibéricas y txipiron
Chucharita de txangurro con salsa rosa
Pimientos verdes del Txorrieri
Risotto cremoso de boletus edulis

Entrantes: *Ensalada templada de bacalao con ali-oli*
Fritos variados Aspaldiko
Hojaldre de morcilla y puerros con puré de piquillo
Ravioli crujiente de pato con reducción de naranja

Menú: *Lomo de rape negro sobre risotto de tinta de txipiron e idiazabal*
Sorbete de manzana
Carrillera Ibérica a la mostaza con puré de patata

Tarta: *A elegir*
Café
Cava brut

Bebidas: *Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja*
Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina
Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)

Menú nº4

Cocktail de bienvenida:

Bebidas variadas

Corte a cuchillo de jamón ibérico de bellota

Tosta de foie con chutney de mango

Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo

Txupito de salmorejo cremoso

Tosta de boquerón con tomate concasse

Croquetas caseras Ibéricas y txipiron

Cucharita de txangurro con salsa rosa

Risotto cremoso de boletus edulis

Pimientos verdes del Txorrierri

Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros

Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa

Entrantes:

Ensalada de txangurro con vinagreta balsámica de Módena

Foie a la plancha con pure de melocotón y reducción de Pedro Ximenez

Menú:

Rodaballo en lomo sobre milhojas de patata

Sorbete de limon al txakoli

Laminas de ganado mayor con boletus salteados y compota de manzana

Tarta:

A elegir

Café

Cava brut

Bebidas:

Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja

Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina

Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco

Licores (Se servirá en la discoteca)

Menu nº5

Cocktail de bienvenida:

*Bebidas variadas
Txupito de salmorejo cremoso
Tosta de boquerón con tomate concasse
Txistorra a la sidra
Croquetas caseras Ibéricas y txipiron
Cucharita de txangurro con salsa rosa
Pimientos verdes del Txorrieri
Risotto cremoso de boletus edulis*

Entrantes

*Jamón ibérico de bellota
Gambas frescas de huelva
Taco de pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Timbal de txangurro y blandada de bacalao con coral de marisco
Mollejas crujientes de cordero con hongos y migas de jamón*

Menú:

*Ensalada templada bogavante
Sorbete de mojito
Cordero asado a baja temperatura con sus patatas al horno*

Tarta:

*A elegir
Café
Cava Brut*

Bebidas:

*Ramón Bilbao crianza edición limitada D.O. Rioja
Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina
Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)*

Otras sugerencias

Jamón jabugo (posibilidad de cortador de jamón)
Taco de pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Lasaña de hongos y mollejas de pato sobre crema de verduras
Txipiron a la plancha con cebolla roja potxada y arroz con pimienta verde
Hojaldre de morcilla y puerros con puré de piquillo
Kikillon del cantábrico, percebes de Galicia
Nécora, centollo, abacanto, langosta, cigala

Lubina al horno sobre milhojas de patata
Mero al horno con salsa de hongos
Lenguado al horno
Bacalao a la brasa sobre piperada

Preso ibérica con patatas rellenas de foie
Tartaleta de rabo de buey sobre puré de piquillo
Carre de cordero con verduritas salteadas

Nuestra repostería

Pantxineta y sorbete de nuez
Bavaroise de chocolate y café, sorbete de mango
Tarta de chocolates en dos sabores y almendra
Tarta de trufa con espuma de arroz con espuma de café y helado de nuez
Torrija de crema caramelizada y helado de canela
Trata de queso con culi de frambuesa

CARTA DE VINOS

Tenemos una carta variada de vinos y cava

MENU DE NIÑOS

Jamón y lomo ibérico
Fritos variados
Pate de la casa
Medallones de solomillo con patatas

O

Merluza frita con patatas
Helado o postre

Bebidas

Precio 33,00€ Iva Incluido

CONDICIONES DE RESERVA

**Menús validos 2021*

**Los menús se podrán intercambiar platos, modificando el precio si fuera necesario*

** A efectos de facturación, se consideran contratados el número de comensales indicados 4 días antes*

** Forma de pago:Una semana antes de la boda se paga un 50% resto después de la boda*

**A los precios de los menús se le aplicara el correspondiente I.V.A. 10%*

**La contratación de música conlleva pagar impuesto SGAE-AGEDI*

**Para la formalización de la reserva se dará un aval de 500 € que se deducirá de la factura que se origine, e irrecuperable en caso de anulación*

**En el precio de los menús incluye:*

-Decoración floral de las mesas

-Minutas personalizadas

-Cocktail de bienvenida

-Presentación de tarta y muñecos de boda

-Preparación de ceremonia, sillas con funda, mesa de ceremonia y megafonía

-Menú degustación (Para 6 personas si supera 80 comensales de lunes a viernes a ser posible)

-Disponemos en la discoteca pantalla para proyecciones

-La boda de mayo a octubre se factura un mínimo de 80 personas adultas (Boda de sábado noche no hay mínimo de personas)

** Disponemos menús para celíacos, vegetarianos, veganos e intolerancias*

Promociones

**Promociones especiales para viernes*

10% descuento precio menú

** Promociones especiales para sábado noche*

A partir de 100 personas la 1ª hora de barra libre no se factura

**El Restaurante realiza boda de mediodía y de tarde, las bodas están diferenciadas en los espacios y nos mezclan entre ellas*

**Horarios ceremonias:*

Ceremonias mediodía 13:00 horas

Ceremonias de tarde 19:00 horas

**Horario de comedor:*

Comedor mediodía hasta las 19:00 horas

Comedor cenas hasta las 1:00 horas

**Horario de discoteca:*

Horario de mediodía desde las 19:00 horas hasta 23:00 horas (posibilidad de horas suplementarias 250€ IVA incluido hora, consultar con Restaurante)

Horario de noche desde la 1:00 de la mañana hasta las 4:00 de la mañana (posibilidad De hora suplementaria 400€ IVA incluido, consultar con el restaurante)

**Servicio de barra:*

Los licores de la almuerzo o cena se servirán en la primera media hora de barra de la discoteca (Bajo petición también se podría servir en mesa)

Barra libre:

1ª Opción: fijar una cantidad o cobro por consumición (Tickets 8,00€ Combinado normal cervezas 3,50€, refrescos 2,50€ (10% IVA Incluido)

2ª Opción: 1ª hora 19,00€ 2ª horas 23,00 € 3ª horas 27,00€ 4ª horas 31,00€ (10% IVA Incluido). EJEMPLO: 4 Horas de barra libre 31,00€ IVA incluido

Recena: 12,00€ IVA incluido por persona (sobre la cantidad de personas que estime)

Ejemplo recena: Hamburguesitas diferentes clases de panes

Tortilla de patata

Croquetas de jamón

** Proveedores ajenos al Restaurante consultar con el Restaurante*

**Disponemos de servicios adicionales con descuentos especiales*

-Autobuses

-D.J.

-Servicio Wedding Planner

-Decoradores

-Grupos de danzas

-Hoteles

-Fotógrafos

-Musica en vivo



Zabaloetxe Etorbidea, 14
Telf.: 94 453 14 21 • Fax: 94 453 11 50
E-mail: aspaldiko@restauranteaspaldiko.com
LOIU (Lujua) BIZKAIA
www.aspaldiko.com

MENUS BANQUETES 2022

Menu nº1

Cocktail de bienvenida:

*Bebidas variadas
Txupito de salmorejo cremoso
Tosta de boquerón con tomate concasse
Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Croquetas caseras Ibéricas y txipiron
Cucharita de txangurro con salsa rosa
Pimientos verdes del Txorrierrri
Risotto cremoso de boletus edulis*

*Entrantes: Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces
Txipiron salteado con cebolla en dos texturas y ali-oli
Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros y reducción de piquillo
Berenjena rellena de hongos (boletus) en su salsa*

*Menú: Merluza al horno en salsas de marisco, vieira y langostino
Sorbete de Mandarina
Solomillo de ganado mayor con patata graten y pimiento rojo asado*

*Tarta: A elegir
Café
Cava brut*

*Bebidas: Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja
Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina
Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco
Licores (se servirá en la discoteca)*

Presupuesto 130,00 €+10% IVA (143,00€)



Menu nº2

Cocktail de bienvenida:

*Bebidas variadas
Txupito de salmorejo cremoso
Tosta de boquerón con tomate concasse
Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Croquetas caseras Ibéricas y txipiron
Cucharita de txangurro con salsa rosa
Pimientos verdes del Txorrieri
Risotto cremoso de boletus edulis*

*Entrante: Vieiras a la plancha con gelle de de lima, Ajo blanco y crujiente de langostino
Pencas de acelga rellenas de marisco
Mollejas crujientes de cordero con hongos y migas de jamón
Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa*

*Menú: Merluza al horno con vinagreta de trufa y pastel de cantharelus
Sorbete de limón
Taco de entrecote con patata y beicon y puré de piquillo*

*Tarta: A elegir
Café
Cava brut*

*Bebidas: Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja
Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina
Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)*

Presupuesto 133,00 € +10% IVA (146,30€)

Menú nº 3

Cocktail de bienvenida:

*Bebidas variadas
Txupito de salmorejo cremoso
Tosta de boquerón con tomate concasse
Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Croquetas caseras Ibéricas y txipiron
Chucharita de txangurro con salsa rosa
Pimientos verdes del Txorrieri
Risotto cremoso de boletus edulis*

*Entrantes: Ensalada templada de bacalao con ali-oli
Fritos variados Aspaldiko
Hojaldre de morcilla y puerros con puré de piquillo
Ravioli crujiente de pato con reducción de naranja*

*Menú: Lomo de rape negro sobre risotto de tinta de txipiron e idiazabal
Sorbete de manzana
Carrillera Ibérica a la mostaza con puré de patata*

*Tarta: A elegir
Café
Cava brut*

*Bebidas: Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja
Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina
Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)*

Presupuesto 134,50 €+ 10% IVA (147,95€)

Menú nº4

Cocktail de bienvenida:

Bebidas variadas

Corte a cuchillo de jamón ibérico de bellota

Tosta de foie con chutney de mango

Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo

Txupito de salmorejo cremoso

Tosta de boquerón con tomate concasse

Croquetas caseras Ibéricas y txipiron

Cucharita de txangurro con salsa rosa

Risotto cremoso de boletus edulis

Pimientos verdes del Txorrierrri

Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros

Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa

Entrantes:

Ensalada de txangurro con vinagreta balsámica de Módena

Foie a la plancha con pure de melocotón y reducción de Pedro Ximenez

Menú:

Rodaballo en lomo sobre milhojas de patata

Sorbete de limon al txakoli

Laminas de ganado mayor con boletus salteados y compota de manzana

Tarta:

A elegir

Café

Cava brut

Bebidas:

Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja

Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina

Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco

Licores (Se servirá en la discoteca)

Presupuesto 143,00+ 10% IVA (157,30)

Menu nº5

Cocktail de bienvenida:

*Bebidas variadas
Txupito de salmorejo cremoso
Tosta de boquerón con tomate concasse
Txistorra a la sidra
Croquetas caseras Ibéricas y txipiron
Cucharita de txangurro con salsa rosa
Pimientos verdes del Txorrieri
Risotto cremoso de boletus edulis*

Entrantes

*Jamón ibérico de bellota
Gambas frescas de huelva
Taco de pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Timbal de txangurro y blandada de bacalao con coral de marisco
Mollejas crujientes de cordero con hongos y migas de jamón*

Menú:

*Ensalada templada bogavante
Sorbete de mojito
Cordero asado a baja temperatura con sus patatas al horno*

Tarta:

*A elegir
Café
Cava Brut*

Bebidas:

*Ramón Bilbao crianza edición limitada D.O. Rioja
Blanco Aspaldikò D.O. Bizkaikò Txakolina
Rosado Valdemar D.O. Rioja, Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)*

Presupuesto 155,00 €+ 10% IVA (170,50€)

Otras sugerencias

Jamón jabugo (posibilidad de cortador de jamón)
Taco de pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Lasaña de hongos y mollejas de pato sobre crema de verduras
Txipiron a la plancha con cebolla roja potxada y arroz con pimienta verde
Hojaldre de morcilla y puerros con puré de piquillo
Kikillon del cantábrico, percebes de Galicia
Nécora, centollo, abacanto, langosta, cigala

Lubina al horno sobre milhojas de patata
Mero al horno con salsa de hongos
Lenguado al horno
Bacalao a la brasa sobre piperada

Preso ibérica con patatas rellenas de foie
Tartaleta de rabo de buey sobre puré de piquillo
Carre de cordero con verduritas salteadas

Nuestra repostería

Pantxineta y sorbete de nuez
Bavaroise de chocolate y café, sorbete de mango
Tarta de chocolates en dos sabores y almendra
Tarta de trufa con espuma de arroz con espuma de café y helado de nuez
Torrija de crema caramelizada y helado de canela
Trata de queso con culi de frambuesa

CARTA DE VINOS

Tenemos una carta variada de vinos y cava

MENU DE NIÑOS

Jamón y lomo ibérico
Fritos variados
Pate de la casa
Medallones de solomillo con patatas

O

Merluza frita con patatas
Helado o postre

Bebidas

Precio 33,00€ Iva Incluido

CONDICIONES DE RESERVA

**Menús validos 2021*

**Los menús se podrán intercambiar platos, modificando el precio si fuera necesario*

** A efectos de facturación, se consideran contratados el número de comensales indicados 4 días antes*

** Forma de pago: Una semana antes de la boda se paga un 50% resto después de la boda*

**A los precios de los menús se le aplicara el correspondiente I.V.A. 10%*

**La contratación de música conlleva pagar impuesto SGAE-AGEDI*

**Para la formalización de la reserva se dará un aval de 500 € que se deducirá de la factura que se origine, e irrecuperable en caso de anulación*

**En el precio de los menús incluye:*

-Decoración floral de las mesas

-Minutas personalizadas

-Cocktail de bienvenida

-Presentación de tarta y muñecos de boda

-Preparación de ceremonia, sillas con funda, mesa de ceremonia y megafonía

-Menú degustación (Para 6 personas si supera 80 comensales de lunes a viernes a ser posible)

-Disponemos en la discoteca pantalla para proyecciones

-La boda de mayo a octubre se factura un mínimo de 80 personas adultas (Boda de sábado noche no hay mínimo de personas)

** Disponemos menús para celíacos, vegetarianos, veganos e intolerancias*

Promociones

**Promociones especiales para viernes*

10% descuento precio menú

** Promociones especiales para sábado noche*

A partir de 100 personas la 1ª hora de barra libre no se factura

**El Restaurante realiza boda de mediodía y de tarde, las bodas están diferenciadas en los espacios y nos mezclan entre ellas*

**Horarios ceremonias:*

Ceremonias mediodía 13:00 horas

Ceremonias de tarde 19:00 horas

**Horario de comedor:*

Comedor mediodía hasta las 19:00 horas

Comedor cenas hasta las 1:00 horas

**Horario de discoteca:*

Horario de mediodía desde las 19:00 horas hasta 23:00 horas (posibilidad de horas suplementarias 250€ IVA incluido hora, consultar con Restaurante)

Horario de noche desde la 1:00 de la mañana hasta las 4:00 de la mañana (posibilidad De hora suplementaria 400€ IVA incluido, consultar con el restaurante)

**Servicio de barra:*

Los licores de la almuerzo o cena se servirán en la primera media hora de barra de la discoteca (Bajo petición también se podría servir en mesa)

Barra libre:

1ª Opción: fijar una cantidad o cobro por consumición (Tickets 8,00€ Combinado normal cervezas 3,50€, refrescos 2,50€ (10% IVA Incluido)

2ª Opción: 1ª hora 19,00€ 2ª horas 23,00 € 3ª horas 27,00€ 4ª horas 31,00€ (10% IVA Incluido). EJEMPLO: 4 Horas de barra libre 31,00€ IVA incluido

Recena: 12,00€ IVA incluido por persona (sobre la cantidad de personas que estime)

Ejemplo recena: Hamburguesitas diferentes clases de panes

Tortilla de patata

Croquetas de jamón

** Proveedores ajenos al Restaurante consultar con el Restaurante*

**Disponemos de servicios adicionales con descuentos especiales*

-Autobuses

-D.J.

-Servicio Wending Planner

-Decoradores

-Grupos de danzas

-Hoteles

-Fotógrafos

-Musica en vivo

