



ASPALDIKO

JATETXEA - RESTAURANTE



MENÚS BANQUETES

2025

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

Bebidas variadas
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 rabo y foie con reducción de su salsa

ENTRANTES:

Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces
Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros

MENÚ:

Merluza al horno con vinagreta de trufa y pastel de chantarelus
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
Moscato o Lambrusco
Licores (se servirá en la discoteca)

MENÚ Nº 1

132,00€ +10% IVA (142,20€)





MENÚ Nº 2

141,00€ +10% IVA (155,60€)



COCKTAIL DE BIENVENIDA:

Bebidas variadas
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 Txorrieri

ENTRANTE:

Ensalada de txangurro con vinagreta balsámica de Módena
Pencas de acelga rellenas de marisco
Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa

MENÚ:

Merluza al horno en salsa de marisco, vieira y langostino
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
Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)



MENÚ Nº 3

143,50€ +10% IVA (158,15€)

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

Bebidas variadas
Tosta de foie con chutney de mango
Txistorra a la sidra
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

ENTRANTES:

Ensalada Templada de bacalao con ali-oli
Taco de pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo
Berenjena rellena de hongos (boletus) en su salsa

MENÚ:

Lomo de rape negro sobre risotto de tinta de txipiron e idiazábal
Sorbete de manzana
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
Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)





MENÚ Nº 4

152.50€ +10% IVA (167,75€)



COCKTAIL DE BIENVENIDA:

Bebidas variadas
Jamón Ibérico de bellota con cortador
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

ENTRANTES:

Vieiras a la plancha con gellee de de lima, Ajo blanco y crujiente de langostino
Timbal de txangurro y blandada de bacalao con coral de marisco
Mollejas crujientes de cordero con hongos y migas de jamón

MENÚ:

Rodaballo en lomo sobre milhojas de patata
Sorbete de limón 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
Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)



MENÚ Nº 5

162,50€ +10% IVA (178,75€)

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

Bebidas variadas
Txupito de salmorejo cremoso
Tosta de foie con chutney de mango
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 Txorrierri
Risotto cremoso de boletus edulis
Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros
Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa

ENTRANTES:

Enslada templada de bogavente
Ravioli crujiente de pato con reducción de naranja

MENÚ:

Lubina a la plancha con verduritas salteadas y espuma holandesa
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
Moscato o Lambrusco
Licores (Se servirá en la discoteca)





OTRAS SUGERENCIAS

Fritos variados Aspaldiko

Txipiron a la plancha con cebolla roja potxada y arroz con pimienta verde

Txipiron salteado con cebolla en dos texturas y ali-oli

Hojaldre de morcilla y puerros con puré de piquillo

Kikillon del cantábrico, percebes de Galicia

Nécora, centollo, abacanto, langosta, cigala

Mero al horno con salsa de hongos

Lenguado al horno

Bacalao a la brasa sobre piperada

Presa ibérica con patatas rellenas de foie

Tartaleta de rabo de buey sobre puré de piquillo

Carre de cordero con verduritas salteado

NUESTRA REPOSTERÍA:

Pantxineta y sorbete de nuez

Tarta de hojaldre con helado de vainilla

Tarta de trufa con espuma de arroz con espuma de café y helado de nuez

Torrija de crema caramelizada y helado de canela

Tarta florentina con helado de mango

Tarta 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

Bebidas

PRECIO 35,00€ IVA INCL



CONDICIONES DE RESERVA

Menú y precios válidos 2025

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 aplicará 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

Disponemos menús para celíacos, vegetarianos, veganos e intolerancias

PROMOCIONES

PROMOCIONES ESPECIALES PARA VIERNES

10% descuento precio menú (A partir de 80 personas)

PROMOCIONES ESPECIALES PARA SÁBADO MEDODIA O NOCHE DE NOVIEMBRE A ABRIL

10% descuento precio menú (A partir de 80 personas)

PROMOCIONES ESPECIALES PARA SÁBADO NOCHE

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

El Restaurante realiza boda de mediodía y de tarde, las bodas están diferenciadas en los espacios y no se mezclan entre ellas



HORARIOS

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



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: 8,50€ Combinado normal / 3,50€ Cervezas / 2,75€ Refrescos - (10% IVA Incluido)

2ª OPCIÓN: 1ª hora 22,00€ / 2º horas 26,00 € / 3ªhoras 30,00€ / 4ªhoras 34,00€ - (10% IVA Incluido).

EJEMPLO: 4 Horas de barra libre 34,00€ IVA incluido





RECENA

13,00€ IVA INCLUIDO POR PERSONA
(SOBRE LA CANTIDAD DE PERSONAS QUE SE ESTIME)

EJEMPLO RECENA:

Hamburguesitas con pan
Tortilla de patata
Croquetas de jamón

Proveedores ajenos al Restaurante consultar con el Restaurante

Disponemos de servicios adicionales con descuentos especiales

- Autobuses
- D.J.
- Decoradores
- Froristeria
- Grupos de danzas
- Hoteles
- Fotógrafos
- Música en vivo

ASPALDIKO

JATETXEA - RESTAURANTE