



www.miramarrestaurante.com
info@miramarrestaurante.com

RESTAURANTE
MIRAMAR
Cmno. San Roque, 5
Monte Artxanda
48150 Sondika
Bizkaia



Telf. 944 451 995
Fax. 944 451 063

Aquí podréis ver algunas opciones de menús de boda, no obstante recordaros que todos nuestros menús pueden ser modificados para ajustarse a vuestras expectativas. (algunos cambios pueden afectar el precio final)

También os ayudamos a confeccionar el menú de vuestra boda totalmente personalizado.

No dudéis en consultarnos, os atenderemos con el afán de servicio que nos caracteriza.

¡¡ Por que hay momentos en los que interesa quedar bien !!





www.miramarrestaurante.com
info@miramarrestaurante.com

RESTAURANTE
MIRAMAR
Cmno. San Roque, 5
Monte Artxanda
48150 Sondika
Bizkaia



Telf. 944 451 995
Fax. 944 451 063

MENÚ 1 BODAS 2010

Cocktail de bienvenida en una de nuestras terrazas:

Cocktail de cava, marianitos, vinos, cerveza, mosto, refrescos etc.
Cuatro Variedades de delicias a elegir entre mas de Cincuenta opciones frías y calientes

En la mesa Comenzamos con:

Los Entremeses Fríos:

Jamón Ibérico de bellota
Mit cuit de pato con salsa de manzana y frambuesa
Duo de espárragos de Tudela a las dos salsas (mayonesa y vinagreta)
Cornete de salmón relleno de marisco con ensalada tricolor

El Mariscos:

6 Langostinos a la plancha
Almejas a la gallega

El Plato Degustación:

Volovan relleno de txopitos fritos con birutas de Idiazabal
Pencas rellenas de bacalao con salsa vizcaina

El Pescados:

Merluza rellena de marisco con salsa marinera

El refrescante y digestivo Sorbete al gusto

La Carnes:

Laminas de buey con pastel de bacon y queso

El Postres:

Tarta nupcial con Helado al gusto sobre cuna de chocolate

Las Bebidas:

Tinto Rioja Crianza, Rosado y Blanco, Cava Brut Café, y Licores:
(Brandy, Pacharán, Aguardientes, Licor de Frutas y Whisky)

Baile con Orquesta en nuestra terraza al aire libre ó
Baile con Dj en el mismos salón siempre que contrateís barra libre
Seguimos la fiesta en nuestra exclusiva Discoteca donde se servirá la
Recena para seguir la fiesta hasta altas horas de la madrugada.





www.miramarrestaurante.com
info@miramarrestaurante.com

RESTAURANTE
MIRAMAR
Cmno. San Roque, 5
Monte Artxanda
48150 Sondika
Bizkaia



Telf. 944 451 995
Fax. 944 451 063

MENÚ 2 BODAS 2010

Cocktail de bienvenida en una de nuestras terrazas:

Cocktail de cava, marianitos, vinos, cerveza, mosto, refrescos etc.
Cinco Variedades de delicias a elegir entre mas de Cincuenta opciones frías y calientes

En la mesa Comenzamos con:

Los Entrantes Fríos:

Jamón Ibérico de bellota sobre tosta catalana
Cogollos con clavo de anchoas, pimientos
Timbal de pisto y bacalao con suave alioli
Puding de rape y langostinos en salsa rosa

El Mariscos:

6 Langostinos a la plancha
1 Nécora a la plancha

Los Entrantes calientes:

Hojaldre relleno de setas y mollejas de cordera con virutas de jamón
Vieira gratinada al horno

El Pescados:

Rodaballo al aroma de txakoli

El refrescante y digestivo Sorbete al gusto

La Carnes:

Cordero lechal asado con ensalada verde

El Postres:

Tarta nupcial con Helado al gusto sobre cuna de chocolate

Las Bebidas:

Tinto Rioja Crianza, Rosado y Blanco, Cava Brut, Café y Licores:
(Brandy, Pacharán, Aguardientes, Licor de Frutas y Whisky)

Baile con Orquesta en nuestra terraza al aire libre ó
Baile con Dj en el mismos salón siempre que contrateís barra libre
Seguimos la fiesta en nuestra exclusiva Discoteca donde se servirá la
Recena para seguir la fiesta hasta altas horas de la madrugada.





www.miramarrestaurante.com
info@miramarrestaurante.com

RESTAURANTE
MIRAMAR
Cmno. San Roque, 5
Monte Artxanda
48150 Sondika
Bizkaia



Telf. 944 451 995
Fax. 944 451 063

MENÚ 3 BODAS 2010

Cocktail de bienvenida en una de nuestras Carpas:

Cocktail de cava, marianitos, vinos, cerveza, mosto, refrescos etc.
Siete Variedades de delicias a elegir entre mas de Cincuenta opciones frías y calientes
Un jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo por un especialista
(a partir de 75 comensales)

En la mesa Comenzamos con:

Los Entremeses Fríos:

Brocheta de pulpo al aceite de oliva con pintura de pimentón
Profiterol relleno de frutos del mar en ensalada

El Mariscos:

1 cigala del cantábrico a la plancha
6 Gambas de Huelva a la plancha
Almejas a la plancha con aromas de txakoli

El Pescados:

Mero al estilo Miramar

El refrescante y digestivo Sorbete al gusto

La Carnes:

Solomillo a la plancha con piquillos y panadera

El Postres:

Tarta nupcial con Helado al gusto sobre cuna de chocolate

Las Bebidas:

Tinto Rioja Crianza, Rosado Lambrusco y Blanco txakoli,
Cava Brut Codorníu 1551, Café y Licores:
(Brandy, Patxaran, Aguardientes, Licor de Frutas y Whisky)

Baile con Orquesta en nuestra terraza al aire libre ó
Baile con Dj en el mismos salón siempre que contrateís barra libre
Seguimos la fiesta en nuestra exclusiva Discoteca donde se servirá la
Recena para seguir la fiesta hasta altas horas de la madrugada.





www.miramarrestaurante.com
info@miramarrestaurante.com

RESTAURANTE
MIRAMAR
Cmno. San Roque, 5
Monte Artxanda
48150 Sondika
Bizkaia



Telf. 944 451 995
Fax. 944 451 063

MENÚ 4 BODAS 2010

Cocktail de bienvenida en una de nuestras Carpas:

Cocktail de cava, marianitos, vinos, cerveza, mosto, refrescos etc.
Ocho Variedades de delicias a elegir entre mas de Cincuenta opciones frías y calientes
Un jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo por un especialista
(a partir de 75 comensales)

En la mesa Comenzamos con:

Los Entremeses Fríos:

Pañuelo de hojaldre con lagrimitas de ahumados y caviar de salmón
Ensalada de bogabante con tapenade de olivas

El Mariscos:

1 Cigala de nuestros mares a la plancha
6 langostinos a la plancha
Almejas a nuestro estilo

El Pescados:

Tournedo de Rape con salteado de verduras de temporada

El refrescante y digestivo Sorbete al gusto

La Carnes:

Tronco de solomillo al foie de oca fresco gratinado

El Postres:

Tarta nupcial con Helado al gusto sobre cuna de chocolate

Las Bebidas:

Tinto Rioja Reserva, Rosado Lambrusco y Blanco txakoli,
Cava Anna de codorniu Brut nature, Café y Licores:
(Brandy, Patxaran, Aguardientes, Licor de Frutas, Crema de whisky y Whisky)

Baile con Orquesta en nuestra terraza al aire libre ó
Baile con Dj en el mismos salón siempre que contrateís barra libre
Seguimos la fiesta en nuestra exclusiva Discoteca donde se servirá la
Recena para seguir la fiesta hasta altas horas de la madrugada.





www.miramarrestaurante.com
info@miramarrestaurante.com

RESTAURANTE
MIRAMAR
Cmno. San Roque, 5
Monte Artxanda
48150 Sondika
Bizkaia



Telf. 944 451 995
Fax. 944 451 063

MENÚ Buffet BODAS 2010

Buffet - Cocktail de bienvenida en una de nuestras Carpas:

- Las Bebidas:** Cocktail de cava, marianitos, vinos, cerveza, mosto, refrescos, cava, etc.
- Las Delicias:** Ocho Variedades de delicias a elegir entre mas de Cincuenta opciones frías y calientes.
- El Jamón:** Un jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo por un especialista (a partir de 75 comensales)
- El buffet:** Langosta Bella vista, Salmón al estilo del chef
Jamón ibérico asado, Capón de caserio relleno con trufas

En la mesa Comenzamos con:

El Entretante a elegir:

La crema fría: Vichyssoise ó La crema Caliente: Crema de bogavante

El Pescados:

Lubina a la espalada con piperrak

El refrescante y digestivo Sorbete al gusto

La Carne:

Solomillo de buey al foie de oca fresco gratinado

El Postres:

Tarta nupcial con Helado al gusto sobre cuna de chocolate

Las Bebidas:

Tinto Rioja Reserva, Rosado de aguja y Blanco Albariño,
Cava Anna de codorniu Brut nature, Café, infusiones y Licores:
(Escoces, Valenciano, Aguardientes , Crema de Whisky, Patxarán
Licor de Frutas, Whisky)

Baile con Orquesta en nuestra terraza al aire libre ó
Baile con Dj en el mismos salón siempre que contrateís barra libre
Seguimos la fiesta en nuestra exclusiva Discoteca donde se servirá la
Recena para seguir la fiesta hasta altas horas de la madrugada.





www.miramarrestaurante.com
info@miramarrestaurante.com

RESTAURANTE
MIRAMAR

Cmno. San Roque, 5
Monte Artxanda
48150 Sondika
Bizkaia



Telf. 944 451 995
Fax. 944 451 063

DELICIAS PARA EL COCKTAIL:

Delicias frías:

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo por un especialista

Brocheta de pulpo y patata al aceite de oliva y pimentón

Canutillo de queso y anchoas

Pinchito de huevo de codorniz y gambas

Panecillo de jamón con aceite de tomate

Desmigado de pato con miel y limón

Salpicón de vieiras y langostinos

Rulo de jamón y membrillo con mayonesa de hongos

Tostas de mit-cuit con culis de frambuesa

Tostas de hongos y ali oli

Tacos de tomate con lascas de jamón

Tacos de tomate con bonito

Rollitos de bacalao ahumado con vizcaína

Copita de crema de verduras

Copita de gazpacho

Tacos de queso Idiazabal

Mini ensalada de perdiz escabechada

Mini ensalada de bacalao

Anchoa marinada al aroma de modena

Risoto de almejas

Milhojas de tomate y queso

Tacos de melón con jamón

Glaseado de patata y bacon

Rulo de salmón ahumado y caviar

Bacalao ahumado con lagrimas de pimentón

Delicias calientes:

Cucharita de bacalao al pil-pil de centollo

Cucharita de pimientos asados y ventresca

Brocheta de langostinos crujientes con suave ali oli

Brocheta de bonito con mermelada de cebolla

Croquetas caseras dos sabores (pescado y carne)

Tartaleta de setas templadas

Brocheta de langostinos y pescado

Muslitos de codorniz fritos

Chipirones encebollados

Merlucitas rebozadas

Brocheta de buey con piquillo

Hojaldre relleno de ibéricos

Hojaldre relleno de morcilla de Burgos

Chopitos fritos crujientes

Popietas de sepia y langostinos

