



argaetxe

Tu Boda en las Alturas.

Diseño, alta gastronomía y naturaleza en el Monte Argalarío.

Dossier Nupcial Exclusivo | Restaurante Argætxe



A un paso de la ciudad, lejos de todo.

Encontrar un oasis natural suele exigir largos desplazamientos. Argætxe rompe esta regla.

A escasos 5 minutos del BEC, os espera una panorámica sorprendente donde el horizonte de Bilbao se funde con el verde absoluto del Monte Argalarrio.



Parking Privado Exclusivo. Comodidad absoluta garantizada para los vehículos de todos vuestros invitados desde el primer minuto.



Amplitud y Versatilidad: El Gran Comedor.

LA FUSIÓN PERFECTA. La Gran Cristalera y el Comedor Principal se unen para crear un espacio majestuoso, diáfano y absolutamente versátil.

Diseñado para albergar grandes banquetes sin perder la calidez. Sus inmensos ventanales actúan como un lienzo vivo, introduciendo la imponente naturaleza directamente en la mesa de tus invitados durante toda la celebración.



El Txoko: Intimidad.

Capacidad exclusiva:
Hasta 40 comensales.

Un comedor privado de ambiente moderno y acogedor, diseñado meticulosamente para bodas íntimas.



Terraza de uso exclusivo.

El refugio exterior perfecto para disfrutar del atardecer, el cóctel o el baile con total privacidad.



El Arte del Banquete en 6 Tiempos



1. Entrantes: Colección al centro de la mesa (fríos y calientes).



2. Platos Intermedios: Arroces cremosos, ensaladas de autor o pulpo.



3. Pescado: Delicias del mar a la brasa con su guarnición.



4. Sorbete: Una pausa cítrica para limpiar el paladar.



5. Carne: Solomillos nobles preparados a la brasa.



6. Postre: El cierre dulce de la experiencia nupcial.

Menú Nupcial Nº 1 (130 € / pax)



Entrantes:

Elección de 6 opciones de nuestro Glosario (fríos y calientes).

Platos Intermedios:

Ensalada de bacalao con su pil pil de hongos ** Arroz cremoso de txipirón con alioli.

Pescado:

Lubina a la brasa con su guarnición.

Sorbete:

Refrescante sorbete de temporada.

Carne:

Solomillo a la brasa con patatas y pimientos.

Postre:

Creación dulce de la casa.

Incluye IVA, pan, servicio y bodega (1 botella de vino cada 2 personas).

Menú Nupcial Nº 2 (152 € / pax)



Entrantes:

Elección de 8 opciones de nuestro Glosario (fríos y calientes).

Platos Intermedios:

Pulpo a la plancha a feira con alioli y pistachos | Arroz cremoso de langostinos con salsa americana.

Pescado:

Bacalao a la brasa con su pil pil.

Sorbete:

Refrescante sorbete de temporada.

Carne:

Solomillo a la brasa con puré de patata trufado.

Postre:

Creación dulce de la casa.

Incluye IVA, pan, servicio y bodega (1 botella de vino cada 2 personas).

Menú Nupcial N° 3 (180 € / pax)



Entrantes: Elección de 10 opciones de nuestro Glosario.

Platos Intermedios: Pulpo a la plancha a feira con alioli y pistachos | Arroz cremoso de hongos y trufa | Ensalada de bogavante.

Pescado: Rape a la brasa con su guarnición.

Sorbete: Refrescante sorbete de temporada.

Carne: Solomillo a la brasa con foie, patatas Dauphine y ensalada de rúcula.

Postre: Creación dulce de la casa.

Incluye IVA, pan, servicio y bodega (1 botella de vino cada 2 personas).

El Glosario de Entrantes.

Diseñad el inicio de vuestro banquete a medida.

La Selección Fría

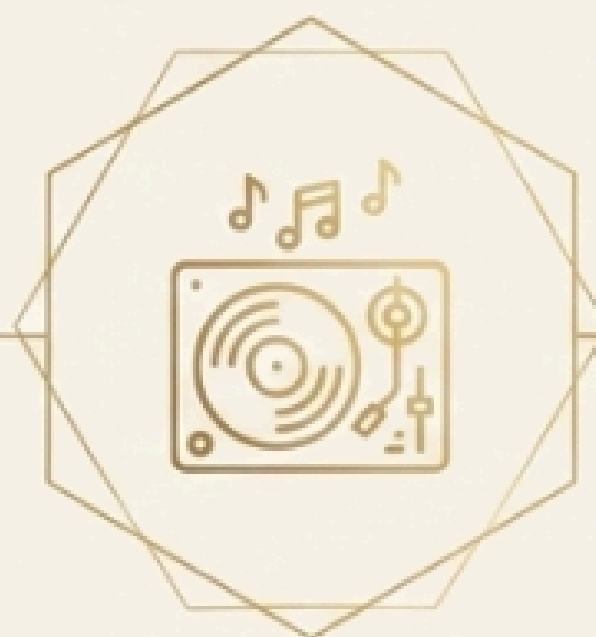
- ◆ Tosta de jamón
- ◆ Tosta de lomo
- ◆ Tosta de queso y anchoa
- ◆ Bilbainito de huevo de codorniz y langostino
- ◆ Sopa fría de melón al Jerez
- ◆ Sopa fría de tomate con sandía
- ◆ Micuit de pato al Macallan
- ◆ Rulo de salmón con queso a las hierbas

La Selección Caliente

- ◆ Croquetas de hongos o jamón
- ◆ Gambas orly en brocheta
- ◆ Rabas con alioli
- ◆ Buñuelos de bacalao (exclusivo Menús 2 y 3)
- ◆ Merlucita frita con pimientos
- ◆ Roastbeef con cebolla y bacon
- ◆ Langostinos con papada ibérica
- ◆ Gyozas de cerdo y verduras

El Ecosistema de tu Celebración

Servicios exclusivos y personalizables para que cada detalle de tu boda sea exactamente como lo imaginaste.



DJ Profesional

Ambientación musical a medida.



Carpas Elegantes

Adaptabilidad total en nuestros espacios exteriores.



Ceremonia Civil

Montajes románticos con vistas a la naturaleza.



Decoración

Detalles florales y estéticos personalizados.



Zona de Fotos

Espacios diseñados para capturar recuerdos inolvidables.

El Fin de Fiesta: Una Transición Fluida

Olvídate de los tediosos desplazamientos post-banquete. En Argætxe, hemos diseñado tu boda para que la energía nunca se detenga.



El Banquete



La Fiesta



Tras el majestuoso banquete, la celebración fluye de manera natural. El baile, la música y las copas continúan en la total privacidad. Un ecosistema perfecto para culminar tu gran día con comodidad absoluta.

Empieza a diseñar tu boda en las alturas.



argætxe

JATETXEA - RESTAURANTE

Coordenadas

Restaurante Argætxe.
Zabalankanpa 68 (Subida Monte Argalarío),
48903 - Barakaldo (Bizkaia).

Contacto y Visitas

Teléfono de reservas y visitas: 614 518 951.
Horarios de visita: Lunes a Domingo (13h - 19h),
Viernes y Sábados hasta las 23h.