



ni neu bodas

Un espacio perfecto que invita a soñar con el futuro.



bodas ni neu

ni neu es un restaurante de IXO grupo ubicado en el lugar ideal para disfrutar del mejor día de tu vida.

El equipo del restaurante se alegra de poder compartir con vosotros un día único y lleno de emociones. Somos conscientes de la importancia que tiene para vosotros este acontecimiento y pondremos toda nuestra energía y cariño para que podáis disfrutar con vuestra gente. Dejadlo todo en nuestras manos y simplemente saborear de este día en el que vosotros ponéis la ilusión y nosotros os la servimos.

La ubicación: situado frente al mar y la ría, ni neu es un restaurante céntrico y de fácil acceso para vosotros y vuestros invitados.

La capacidad: el servicio de bodas se ofrece en el espacio situado en la parte superior del establecimiento con una capacidad máxima de 170 personas.

El cocktail de bienvenida: se ofrece en la terraza situada al borde del río, siempre que las condiciones climatológicas lo permitan. En caso contrario, se ofrecerá a la entrada del espacio superior.

El banquete: Los invitados se distribuyen en un máximo de 15 mesas redondas de 8 a 12 comensales. Este lugar, con inmejorables vistas, es amplio y resulta acogedor gracias a que cuidamos hasta el más mínimo detalle, es que en ni neu opinamos que la gastronomía hay que disfrutarla con los cinco sentidos.

La gastronomía: El restaurante ofrece una cocina personal, arraigada en la tradición vasca pero abierta al mundo. Los menús se adecuan al gusto de los novios, contando siempre con el asesoramiento personal del jefe de cocina Mikel Gallo.

El baile y la post boda: El baile se realiza en la zona del fondo de la parte superior del restaurante. Para los más animados, ni neu ofrece a los novios alargarlo y continuar con la post-boda allí mismo, hasta la 1.30 de la mañana.

La exclusividad del espacio: el comedor será de uso exclusivo para los novios y sus invitados, en banquetes superiores a 60 personas, con la posibilidad de negociar la exclusividad cuando fueran menos comensales.

Los detalles: desde ni neu os proponemos algunos detalles para sorprender a vuestros invitados, como una parrillada de marisco o de mini verduras de temporada, acompañada por una de las bebidas estrella de la tierra, el txakoli, por una barra de mojitos preparados en el momento o por unas carretillas de cervezas especiales.

Los extras: como sabemos que una boda no es sólo esto, os ofrecemos la posibilidad de olvidaros del resto de detalles (transporte de novios e invitados, música en directo, dj, animación infantil, regalos, invitaciones, peluquería, maquillaje...) y dejarlo todo en nuestras manos.





uno

Intentamos crear emociones que a uno lo conmuevan, cocinamos para hacerte sentir la naturaleza. Solo si te pierdes en ella serás capaz de disfrutar

cocktail de bienvenida

Dependiendo de la época del año les ofreceremos los mejores productos del mercado en su momento idóneo. El continuo proceso de desarrollo de nuevas tapas y canapés hacen que a lo largo de todo el año los snacks varíen.

menú

Ensalada de anchoas del cantábrico marinadas con lasca de jamón ibérico y crema ligera de gazpacho vasco

Ravioli relleno de hongos y setas de temporada con jugo de bogavante y langostinos salteados

Lomo de bacalao confitado en aceite de ajos con txangurro a la donostiarra y pil-pil

Cordero lechal asado y lacado sobre arroz cremoso de achicoria y vainilla

Torrija empapada en yemas de huevo y nata fresca, caramelizada, con crema helada de queso y jugo de lima

Pan gallego · pan de maiz

la sobremesa & la bodega

Vino Tinto Solagüen Rva. D.O.Ca. Rioja
Vino Blanco Conclass'08 D.O. Rueda
Cava Sumarroca Brut

Illy café expreso y Copa

Flores e imprenta

dos

Intentamos crear emociones que a uno lo conmuevan, cocinamos para hacerte sentir la naturaleza. Solo si te pierdes en ella serás capaz de disfrutar

cocktail de bienvenida

Dependiendo de la época del año les ofreceremos los mejores productos del mercado en su momento idóneo. El continuo proceso de desarrollo de nuevas tapas y canapés hacen que a lo largo de todo el año los snacks varíen.

menú

Ensalada de láminas de bacalao confitado con crema de ajos asados y berenjena frita

Tomatito de mata relleno de chipirón sobre arroz cremoso de sus tintas y jugo de queso Idiazabal

Lomo de merluza asada con jugo iodado de moluscos y patata rota

Presa de cerdo ibérico asada con puré especial de patatas "rosevall" y reducción de su jugo

Tarta de chocolate y crujiente de praliné, con bizcocho de dacquoise y helado casero

Pan gallego · pan de maiz

la sobremesa & la bodega

Vino Tinto Solagüen Rva. D.O.Ca. Rioja
Vino Blanco Conclass'08 D.O. Rueda
Cava Sumarroca Brut

Illy café expreso y Copa

Flores e imprenta

tres

Intentamos crear emociones que a uno lo conmuevan, cocinamos para hacerte sentir la naturaleza. Solo si te pierdes en ella serás capaz de disfrutar

cocktail de bienvenida

Dependiendo de la época del año les ofreceremos los mejores productos del mercado en su momento idóneo. El continuo proceso de desarrollo de nuevas tapas y canapés hacen que a lo largo de todo el año los snacks varíen.

menú

Terrina de foie gras de pato con granos y frutos en praliné,
brotes en ensalada y jalea de maracuya

Vieiras a la plancha con un salteado de espárragos trigueros y tomatitos,
bañadas con un suero de Idiazabal ahumado

Lomo de merluza asada con jugo tostado de sus pieles y berenjena frita

Carrillera de ternera cocinada a 66º con jugo de pimientos asados

Bizcocho cremoso de cacao amargo, cubierto de virutas de chocolate blanco
con helado casero

Pan gallego · pan de maiz

la sobremesa & la bodega

Vino Tinto Solagüen Rva. D.O.Ca. Rioja
Vino Blanco Conclass'08 D.O. Rueda
Cava Sumarroca Brut

Illy café expreso y Copa

Flores e imprenta

Precios de menús de boda a partir de 92 €.

Consultar cocktail y otras opciones de menú.