

Bb OTAZU
Bodas & banquetes



Bienvenidos/as a Bodega Otazu

Si estáis leyendo esto es porque habéis decidido hacer
realidad un sueño, así que... ¡enhorabuena!

Os espera uno de los días más felices de vuestra vida.

A lo largo de estas páginas veréis cómo trabajamos en
hacer realidad vuestro sueño, que también, si nos
permitís, es también el nuestro.

Empezar a imaginar, a soñar en vuestro día y cualquier
duda y/o consulta que tengáis, todo el equipo que
formamos parte de BbOtazu os atenderemos encantados.

Gracias por confiar en nosotros y...¿empezamos?

CEREMONIAS

Sí quiero, entre viñedos







APERITIVO

El momento perfecto para compartir

APERITIVOS

El momento perfecto para compartir

ESTACIONES INCLUÍDAS

Estación de jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo, con pan de cristal y tomate

Estaciones de quesos nacionales e internacionales con panes variados

APERITIVOS FRÍOS

Perla de foie nacarada

Canutillo de tomate relleno de Steak Tartar
Canutillo de alga Nori con huevas de salmón

Trucha al sarmiento de Ibérico
Bocado de anguila ahumada con raifortt
Pepino encurtido con anchoas en textura

APERITIVOS CALIENTES

La huerta Navarra:
Bravas de espárrago con Kimchi
Chips de alcachofa con emulsión de Jabugo

Caldereta de langosta con su arroz inflado
Fideuá crujiente con vieiras Dashi y Codium

Piruleta crujiente de manitas ibéricas
Pan de cristal con papada maskarada y meloso de chistorra

Delicias de fritos en miniatura:
Jamón Ibérico
Chuleta y piquillo
Tequeños

Sopas frías y sus acompañantes:
Yogur, mango y fruta de la pasión
Melón verde
Gazpacho de cereza y remolacha

Nitro Cocktail:
Mojito & Cosmopolitan

En la selección de los aperitivos y del menú pedid las recomendaciones de nuestro equipo de excelentes profesionales.
Cocineros de renombre nos avalan, como nuestro asesor gastronómico Koldo Rodero, poseedor de una estrella Michelin.



BANQUETE

Los sabores de vuestro día

PLATOS

Primeros fríos

Royal de Foie, Premiun Cuveé, palleté de piñones y primeros brotes
Ensalada de carabineros con parmigiano cremoso y vinagreta de trufa
Salmón marinado y ahumado en texturas con vinagreta de shiso verde
Atún rojo de la Almadraba con brotes frescos, yuzu, wasabi y mostaza

Primeros calientes

Bogavante Otazu, pasta wonton, velouté de su coral y perlas de limón
Cremoso de bacalao Gadus Morua, con trufa negra y su caviar
Corona de setas de temporada, yema de corral y velo de oro
Royal de changurro con toques de estragón, enokis y crujiente de algas

Cortante Otazu 2026

Pescados

Lenguado del Mar del Norte, meuniere de hongos, avellanas y berros
Lubina salvaje con vichyssoise de piparras, kale y patata acidulada
Rodaballo con parmentier de borraja, Pil-pil de cítricos y teja ahumada

Carnes

Solomillo a baja temperatura con Otazu Premium Cuvée, foie D'Oie y crema Robuchon
Solomillo tournedo, sauternes, hojaldre, foie y ficoide glacial
Solomillo relleno de hongos y foie, puré de liliáceas y jugo de trufa
Medallón de buey, espuma de patata, piquillo y salsa de trufa
Cochinillo confitado con su piel crujiente y acidulce de tomate de árbol
Pato canetón, naranja, pomelo y meloso de foie

Postres

Tierra De Otazu, texturas de chocolate y nuez de Pecán con helado salado
Corona de mascarpone y frutos rojos con helado de yogur y frambuesa
Fresa mimética con bizcocho aireado de aromáticas y helado de biscuits
Dados de mango con helado cítrico y espuma de Crème Brûlée
Cremoso de almendras, miel amarga y garrapiñadas
Pastel fluido de turrón con chantillí de vainilla y helado de limones asados al sarmiento

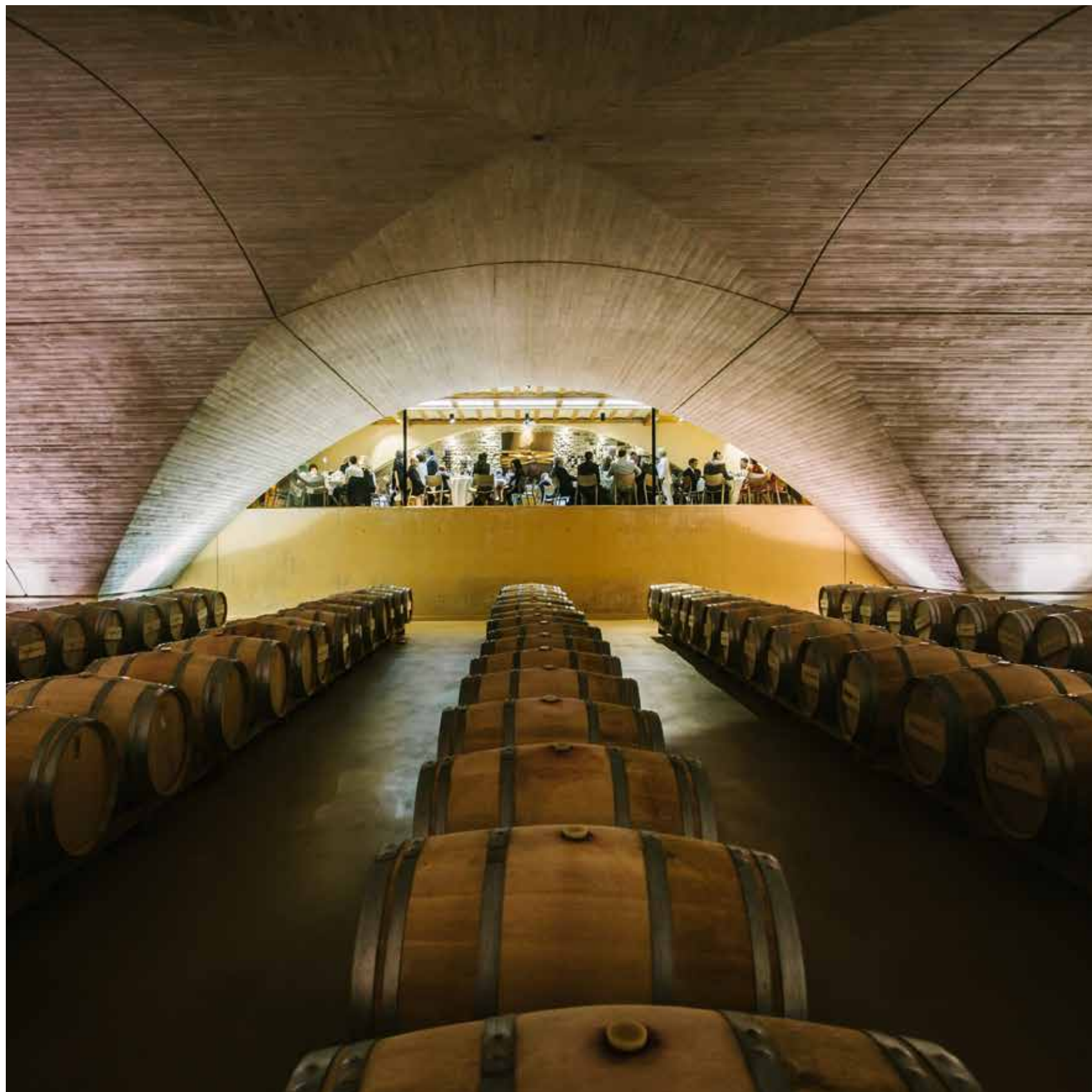
VINOS

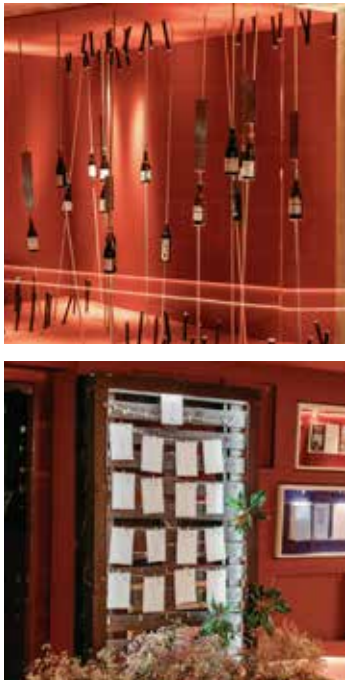
Otazu Chardonnay
Otazu Rosado
Otazu Tinto

Precio desde 145 € (aperitivo, menú y bebida)

Pedid presupuesto para disfrutar de vuestro menú con nuestros vinos de gama superior

Disponemos también de menús dirigidos a los más pequeños de la casa a partir de 35€





BAILE Y BARRA LIBRE

Ha llegado el momento de bailar y brindar

BARRA LIBRE

y otros

Tres horas de barra libre 25€ por el 100%
de los invitados adultos

Cuarta hora de barra libre 10€ por el 70%
de los invitados adultos

Quinta hora en adelante 10€ por el 60%
de los invitados

Recena

17€ por el 80% de los invitados

Candy bar

2€ por persona



SERVICIOS INCLUÍDOS

Wedding Planner

Servicio de wedding planner y acompañamiento incluido

Degustación para 6 personas del menú contratado en la fecha que estimemos oportuna. Valoraremos bajo presupuesto un número superior de invitados

Decoración floral del salón y decoración floral especial en la mesa nupcial

Diseño e impresión de minutas y mesas. Ponemos a vuestra disposición nuestro mapa temático e imprimimos la distribución de mesas e invitados que deberán ser entregados, como mínimo, con una semana antes del evento, pudiendo ser modificadas hasta 72 horas antes del enlace.

Soporte de medios audiovisuales

Música ambiente con nuestro saxofonista en directo durante el aperitivo



SERVICIOS EXTRA

Ceremonias Otazu

Ceremonia religiosa en la Iglesia de San Esteban de Otazu, siglo XII

Ceremonias al aire libre en los jardines de la Iglesia de San Esteban

Ceremonias civiles al aire libre entre nuestros viñedos y/o con vistas a ellos

Enlace matrimonial en zona interior junto a la Catedral del Vino

Detalles personalizados

Diseñad vuestras invitaciones de boda con botellas de vino y etiquetas personalizadas o regaladlas a los invitados/as más especiales como recuerdo de vuestro gran día.

¿Habéis pensado en una barrica firmada por todos y todas vuestras invitadas? Un recuerdo de vuestro día en vuestra segunda casa.



CONDICIONES *de* CONTRATACIÓN

La reserva definitiva se formalizará con el abono de 3.500 € que descontaremos del total de la factura final.

Diez días antes de la celebración del evento se abonará el 60 % del total de la factura.

La semana posterior al enlace se abonará la parte pendiente.

El pago se realizará a través de transferencia o cheque bancario conformado.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de la cantidad abonada como fianza, ni de las cantidades entregadas a cuenta utilizadas para efectuar tramitaciones previas al evento.

Se tomará para la factura final el número de asistentes confirmado con 72 horas de antelación o, si se diese el caso, la lista ampliada del número de invitados

Los precios indicados no incluyen IVA, por lo que habrá que incrementar todos los precios con el 10% de IVA exceptuando el alquiler de iglesia o altar que se aplicará el 21%.

Siempre se aplicará el IVA legalmente vigente en el momento de la emisión de la factura.



GRACIAS

*por acompañarnos
Estamos deseando casarnos con vosotros/as*

CONTACTO

*Paz Doria
paz@bbotazu.com
660 805 205*