



## Cocktail a su Gusto

Cava Brut  
Vino blanco D.O Rioja  
Vino tinto D.O Rioja  
Vino de Jerez  
Martini  
Whisky  
Ron  
Vodka  
Ginebra  
Cervezas  
Refrescos  
Zumos de frutas  
Aguas minerales con y sin gas

\*\*\*\*\*

### Bocados fríos

Mi-cuit con compota de manzana y reducción de balsámico  
Tartare de lubina con crujiente de aceituna negra  
Boquerones rellenos de huevas de salmón  
Piruleta de hojaldre y parmesano  
Quenafa de salmón ahumado con chutney de pasas  
Bombones de tofu con wassabi  
Brocheta de langostino con coco  
Rulo de salmón ahumado marinado  
Bacalao al curry con tostadas de pan de apio y manzana  
Tataki de atún con germinado de soja  
Humus con papadorms de lentejas  
Foie con polvo de nueces de macadamia y coco  
Mojama de atún con almendras marconas  
Gazpacho de remolacha con pintxo de langostinos

## Bocados calientes

Brochetita de txistorra con pimiento de Padrón  
Brocheta de pulpo con patatas  
Miniaturas de pasta brick rellenas de cerdo y gambas  
Codorniz en eschabeche con crema de puerro y sitake  
Cajitas de palmera rellenas de gambas  
Empanadillas asiáticas con salsa siracha  
Yakitori de ave con chutney de mango  
Citronella de gamba con dúo de sésamos  
Crujiente de morcilla con mermelada de cebolla  
Croquetas de gongorzola  
Chupa-chups de pichón confitado  
Delicias de perdiz con polvo de setas  
Dip de torta del Casar con tomate raf  
Pimientos rellenos de tortilla de patata

6 Opciones: 33.95€ por persona + IGIC vigente (actualmente 7%)

8 Opciones: 93.25€ por persona + IGIC vigente (actualmente 7%)

10 Opciones: 44.55€ por persona + IGIC vigente (actualmente 7%)

12 Opciones: 50.40€ por persona + IGIC vigente (actualmente 7%)