



## Cóctel + Plato

### Cóctel

#### Especialidades

Paseadas del chef

### Snacks

Crujientes de maíz con frutos secos

### Fríos

Dúo de cremas: guacamole y porra antequerana con polvo de jamón

Pulpo asado al chipotle y hummus clásico

Conito de feta, aguacate y cilantro con tomate seco

Maki malagueño

Ensaladita de quinoa con tartar de salmón, granada y jengibre

Macaron con foie y membrillo rojo

Tataki de atún con sésamo y crema de zanahorias especiada

Gilda Mangoa con boquerón en vinagre

Tosta de trampantojo de cherry

Pintxo de calabaza y jamón de pato

### Calientes

Samosa de cebolla caramelizada y anacardos con salsa thai

Brava baby de kimchi

Buñuelo negro de bacalao

Gyoza de verduritas chinas al vapor

Piruleta de gamba con curry rojo

### Opcional

Puesto de quesos

Puesto marinero

Taquería mexicana

Espetos en vivo

## Menú (hay diferentes opciones de menú)

### Plato principal

Carrilleras de cerdo ibérico con salteado de verduritas de verano  
Parmentier de boniato y crema de vino de Málaga con frutos secos

### Postre

Mousse de Oreo con crujiente de chocolate  
Barra de cafés e infusiones  
Trufas Mangoa

Además de los menús predeterminados, existen múltiples propuestas de platos que ofrece nuestro chef.