



## Menú tipo cóctel

### Food truck

Hamburguesas de autor (de sepia y de cerdo ibérico)  
Tempura de verduras con ali-oli de wasabi y soja-miel  
Nidos de croquetas de pato-boletus y pulpo con romescú  
Pan bao de rabo de toro

### Estación de quesos

Quesos variados nacionales e internacionales con panes y frutas

### Estación de jamón

Corte de jamón D. O Teruel

### Estación de arroces (a elegir)

Arroz rojo carabineros y arroz a banda  
Arroz de carrillera ibérica con setas y arroz de pato con alcachofas y ajo tierno

### Miniplatos pasados

Ensalada de foie y mango, mix de brotes y flores con vinagreta de nueces  
Carrillera ibérica al oporto con parmentier de patata y crujiente  
Solomillo ibérico envuelto en tocino con puré de boniato, miel y piñones  
Atún escabechado al aceto balsámico

### Postres y sorbetes

Gelificado de mojito con sirope de hierbabuena y sorbete de limón  
"Nuestro browni"  
Semifrío de crema catalana crumble canela  
Gintonic con pomelo rosa y enebro

### Bodega

## Celler Gastro Food & Events

---

Agua, refrescos, cervezas  
Vino blanco puerto alicante  
Tinto lagunilla crianza rioja  
Cava el miracle brut utiel-requena