Cóctel de bienvenida 2026

Referencias de cóctel

Cantidad de referencias a elegir según la opción de boda seleccionada

Canapés fríos

Ceviche de pescado local con ají amarillo y brotes de cilantro

Puerro confitado acompañado de salsa romesco

Gilda ahumada

Tartar de atún rojo de almadraba sobre agua de tomate asado y perlas de aove

Caviar de berenjena con semillas de calabaza confitadas y nieve de queso payoyo

Tartar de solomillo con yema de huevo de codorniz curada y pan cristal

Pincho de tortilla trufada

Ensaladilla con langostinos pil pil

Gravlax de salmón con nata agria y vinagreta de mostaza en grano

Gazpacho de mango acompañado de pipirrana de vieira

Micuit de foie con kumquat y manzana caramelizada

Mejillones en escabeche con verduras encurtidas y emulsión de su jugo

Mini ensalada de tomates mar azul con pimiento rojo asado y tomates cherry arrugados

Pechuga de codorniz confitada con vinagreta de miel y sésamo

Tataki de solomillo de ternera con shimeji en escabeche y mayonesa de su jugo

Canapés calientes

Mini brioche con carrillera de cerdo ibérico y cebolla roja encurtida

Pulpo a la parrilla con espuma de patata y aceite de oliva virgen extra

Rape en panko con furikake y alioli de manzana asada

Hotel Alfonso XIII

Croquetas de rabo de toro, cremosas

Brochetas de pollo de corral con chimichurri andaluz

Flor de alcachofa coronada con jamón ibérico de bellota

Brochetas de cordero al estilo moruno

Minibocadillos de calamares con alioli de lima

Dados de ternera melosa con mozzarella y mayonesa de su jugo

Nuestras patatas bravas

Buñuelos de queso ahumado con vinagreta de gazpacho

Magret de pato glaseado con miel, cinco especias y pimienta sichuan

Vieira a la brasa con puré de coliflor y polvo de jamón ibérico de bellota

Espárragos en tempura con alioli de ras el hanout

Velouté de setas boletus aromatizada con trufa