



Estaciones showcooking 2026

Precios por persona – mínimo 80 invitados.

Cortador de jamón 5j

Jamón ibérico 5j jabugo
(1 pieza por cada 80 personas)
Tallado por un cortador de jamón profesional
995€ por pieza

Cortador de jamón enrique tomas

Selección bellota Enrique Tomás
(1 pieza por cada 80 personas)
Tallado por un cortador de jamón profesional
800€ por pieza

Venenciador

Venenciador de manzanilla
(Se recomienda 1 venenciador por cada 50 personas)
500€ por servicio de venenciador

Estación de tacos

Atún rojo de almadraba, solomillo de res al pastor, pico de gallo, nata agria, cebolla roja encurtida, jalapeños, gajos de lima, mayonesa de chipotle
12€ por persona

Estación de arroces y fideuá

Presa ibérica de "bellota" y alcachofas, señorito, picantón con judías verdes y romero, fideuá tradicional
3 arroces a elegir por estación 12 € por persona
Bogavante (suplemento 8 €)
Rape, cigalas, gambas rojas (suplemento 12 €)

Barbacoa en terrazas o jardines

Brocheta de presa ibérica, lomo bajo de ternera de betanzos, chuletón de cordero, brochetas de rape y langostinos
Salsas bearnesa, chimichurri andaluz, aceite de limón y hierbas
16€ por persona