Opciones para el cóctel de bienvenida

Para comer con la mano

Teja de pipas y crujiente de aceitunas negras
Jamón ibérico de bellota con pan de Elciego (con cortador de jamón)
Corte de sésamo, queso y miel
Corte de foie con manzana
Barca templada de anchoas de Santoña y pimientos asados
Nuestras croquetas
Calamares a la romana
Sándwich crujiente de ensaladilla rusa
Uvas tintas de foie-gras
Corte de rabo al vino tinto
Cucharitas y en brochetas
Salmón curado en soja con berros, caviar de avellanas y mahonesa de algas
Láminas de bacalao ligadas al pil-pil con pimiento y cebolla confitada
Brochetas de brick de gambas
Lata de caviar de vino tinto sobre cuajada de foie-gras
Brocheta de cordero glaseado con jengibre y puré de pimientos

Miniaturas

Ensaladilla rusa con mahonesa aireada
Caviar de vino tinto sobre cuajada de foie
Yogur de queso Idiazábal y confitura de tomate
Ceviche suave de corvina
Albóndiga con parmentier de patata y trufa

Sopas frías y calientes

Gazpacho
Gazpacho de melón, pimiento verde con lascas de ibéricos

Barras cara al invitado

La mesa del agua: diferentes tipos de agua

La mesa del Ibérico, el pan y el aceite: cortador de jamón ibérico

Mesa con aceites de oliva virgen extra y panes variados

La mesa de los quesos: selección de quesos con membrillo, uvas y pan

La mesa del caviar: elaboración in situ del caviar de vino tinto sobre cuajada de foie

La mesa del puchero tradicional: pochas frescas de temporada, potaje de garbanzos

La mesa de la coctelería: mojitos