



## 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