



# **Propuesta gastronómica para cóctel + islas degustación**

## **Aperitivos frío**

Piruletas de parmesano  
Cecina de león con grissinis artesanos  
Gilda gourmet & swing vinagreta (boquerón, anchoa, huevito de codorniz, mejillón, piparrita)  
Tartar de solomillo con pan de algas  
Tartaleta de queso de cabra y cebolla caramelizada  
Blinnis de salmón con eneldo  
Blinnis de arenque ahumado  
Blinnis de cangrejo  
Ceviche de corvina

## **Aperitivos calientes**

Langostinos, pulpo y alcachofa  
Sam de pescaito frito, ajo negro y torreznos de mar  
Rollito vietnamita  
Dim sum de pollo y gambas con emulsión de kimchye  
Sarlat paté  
Croqueta de cecina de león  
Saquitos de sobrasada y queso  
Brick de pato a la naranja con salsa de hoisin y tamarindo  
Bao de panceta y chipotle

## **Islas degustación (a elegir entre tres)**

Maestro cortador de jamón ibérico de bellota y pan de Cerdeña  
Degustación de quesos de cultivo nacionales e internacionales (6 quesos con panes especiales)  
Degustación de picaña, chorizo criollo y mogote de vaca  
Chimichurri Aga Gatering y panes triticum.  
Mesa de arroces

# Finca Optimist by AGA Catering

---

Gastro coctelería molecular

Bánh mí

Tacos mexicanos

Gildas y vermut "al gusto de Madrid"

Degustación de ahumados

Ostras y champán

Lady caviar

## Postres

Mini tarta árabe

Pannacota de maracuyá y tierra de cacao

Cheesecake de coco