



## Propuesta de menú tipo cóctel

### Aperitivos fríos

Hojaldritos de ibéricos  
Pincho de langostino y carpaccio de mango  
Daditos de tortilla  
Hojaldrito caramelizado con mousse de foie y reducción de Pedro Ximénez  
Canapé de anchoas y pimientos del piquillo  
Chupito de salmorejo con crujiente de jamón  
Cucharita de salpicón de marisco  
Tataki de atún y algas wakame  
Canastilla de queso y guinda con taquitos de almendra

### Aperitivos calientes

Croquetas de boletus  
Pechuguitas Villaroy  
Camembert con mermelada de frambuesa  
Chistorritas al infierno  
Langostino crujiente con salsa de cilantro  
Somosa de carrillada

### Buffet de pescaíto frito

Jamón ibérico  
Tabla surtida de quesos  
Estación de vinos  
Mesa de botellines  
Cazuelitas:  
Revuelto de bacalao dorado  
Wok de verduras  
Brocheta de solomillo y verduritas de la huerta

# Ignacio Ochoa Catering

---

Tosta de jamón y huevito de codorniz  
Cazuelita de carrillada con cebollita caramelizada

Mini sorbetes de naranja y manzana al vodka  
Buffet de postres