# Menú Coctel

Precio: 75,00€

**Coctel**

Estación de vermut casero y Martini preparado
Miguelito de Burgos con culis de tomate
Bombón de salmón ahumado relleno y huevas de trucha
Brocheta de langostino con salsa teriyaki
Galletitas saladas con foie de piña, toque de mermelada y polvo de pistachos
Cucharita de pulpo sobre patata parmentier al pimentón
Cucharita de cebiche de langostinos con mango
Volován de sobrasada y miel con piñones tostados
Brocheta de melón con jamón crujiente
Mini solomillo de vaca a la plancha
Chuleta de vaca madurada trinchada con sal maldon
Mini taquitos de bacalao confitado con crema de sobrasada y miel
Taquitos de salmón macerado sobre alga wakame y polvo de pistachos

**Mesas temáticas**

Jamón Ibérico cebo corte cuchillo (maestro cortador)
Buffet de quesos 50/60 variedades y cata guiada
Buffet de ahumados y salazones

**Postre**

Mesa dulce con degustación de postres
Cafés e infusiones

**Bebidas**

Vinos blanco: Señorío de Fuente Alamo Verdejo
Vinos tinto: Camino de Castilla R. Duero Crianza
Cerveza: estrella Galicia, refrescos y agua mineral