



Menú cóctel

Precio: 115,00€

Cóctel

Referencias frías

Vasito de salmorejo con huevo de codorniz y polvo de jamón
Hummus con crudités, pimentón de la Vera y aceite oliva
Cucharita de tartar de atún con dados de aguacate y chip de vegetales
Cesta crujiente de brandada de bacalao con su caviar
Chupito de gazpacho de frutos rojos con perlas de aceite oliva virgen extra
Brocheta de tomatito cherry con perlas de mozzarella al aceite de albahaca
Wrap relleno de salmón ahumado con crema de queso, lechuga baby y caviar negro
Mini Causa limeña
Ceviche
Mini tosta de crema de aguacate con anchoas

Referencias calientes

Croquetas de jamón y chipirón
Bombón de rabo de toro con parmentier
Brocheta de pollo teriyaki con sésamo
Mini taquito de cochinita pibil, cebolla morada encurtida y pico de gallo
Gyoza de pato desmigado con puré de manzana
Cesta crujiente de cremoso de morcilla con punto de manzana
Mini tortilla de patatas con mayonesa de cítricos
Mini hamburguesas cin cebolla caramelizada
Papitas rellenas
Tequeños de ternera

Referencias dulces

Brownie casero con fosh y frutas del bosque
Estofado de fresa en vinagre de Módena, mascarpone y yogur con tierra de Oreo

Córners

Welcome córner
Córner de ibéricos y quesos
Córner de arroces
Córner de sushi

Bebidas

Café e infusiones, moscato y amatllons
Vino, cervezas y refrescos incluidos

IVA 10% no incluido.