



Menú Showcooking

Precio: 132,00€

Cóctel Showcooking

Un cóctel dinámico donde combinamos producto de calidad con cocina en vivo, creando una experiencia gastronómica participativa y elegante desde el primer momento.

APERITIVOS

- Jamón Ibérico Cebo de Campo 50% de Guijuelo cortado a cuchillo
 - Salchichón Ibérico de Bellota loncheado
 - Chorizo Ibérico de Bellota loncheado
 - Queso Pata de Mulo (León)
 - Queso Curado Zamora DOP
 - Queso Mahón Menorca DOP
 - Croquetas de Boletus
 - Croquetas de Jamón Ibérico
 - Milhojas de salmón ahumado y queso crema

SHOWCOOKING

(A elegir una de las siguientes propuestas)

☐☐ Showcooking de Carnes a la Brasa en Directo

Selección de carnes de primera calidad cocinadas al carbón en el momento, donde el protagonismo lo tienen:

- Secreto ibérico de bellota
 - Pluma ibérica de bellota
 - Panceta ibérica
- Hamburguesas de lomo de ternera con pan
 - Criollos argentinos
- Pinchos morunos de pollo con verduras
 - Verduras frescas a la parrilla

Una propuesta visual, aromática y muy dinámica.

☐☐ Showcooking de Arroces en Directo

Preparamos los arroces en vivo para servirlos en su punto óptimo.

Podéis elegir **dos variedades** entre:

- Paella valenciana tradicional

- Paella de verduras
 - Arroz a banda
 - Arroz negro
- Paella especial de la casa (mixta)
- Paella de marisco (con suplemento por persona)
- Arroz con carabineros (con suplemento por persona)

POSTRE

- Mini vasitos de tartas caseras:
chocolate, limón, queso y tiramisú

BEBIDA

3 horas de barra libre soft durante el cóctel:

- Cerveza Alhambra Reserva 1925
 - Estrella Galicia sin gluten
 - Mahou 0,0 Tostada
- Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Naranja y Fanta Limón
 - Vino Tinto Viña Pomal (Rioja)
 - Vino Blanco Ederra DO Rueda
 - Agua Solán de Cabras

+ 3 horas de barra libre de copas posterior

EXTRAS INCLUIDOS

- Personal de servicio
- Mobiliario de cóctel

Adulto: 132 € Infantil: 55 € (IVA no incluido)