



Cóctel Showcooking Brasa Premium

Precio: 156,00€

Cóctel Showcooking Brasa Premium

Nuestra propuesta más exclusiva para quienes buscan un cóctel con presencia, espectáculo y producto de máxima calidad.

Una experiencia gastronómica en directo donde la brasa es la protagonista.

APERITIVOS

- Jamón Ibérico Cebo de Campo 50% de Guijuelo cortado a cuchillo
 - Cecina Black Angus
 - Lomo Ibérico de Bellota
 - Queso Pata de Mulo (León)
 - Queso Curado Zamora DOP
 - Queso Mahón de Menorca DOP
- Queso Parmigiano Reggiano 24 meses de curación
 - Milhojas de salmón ahumado y queso crema
 - Croquetas de Jamón Ibérico
 - Croquetas de Chipirón
- Macaron relleno de Boletus Edulis
 - Bao de Cochinita Pibil

SHOWCOOKING CARNES A LA BRASA PREMIUM

Elaboración en directo con materias primas de primer nivel:

- Secreto ibérico de bellota Carrasco Ibéricos
- Pluma ibérica de bellota Carrasco Ibéricos
 - Chuletón de vaca Angus
- Costillas de cerdo ibérico en salsa BBQ
 - Hamburguesas de lomo de ternera
 - Criollos argentinos al carbón
- Pinchos morunos de pollo con verduras

Como broche final, incorporamos **pulpo a la parrilla**, acompañado de verduras frescas.

Una propuesta potente, visual y pensada para sorprender.

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

PRECIO

Adulto: 156 €
Infantil: 55 €
(IVA no incluido)