Menú cóctel 2024

Precio: 109,95€

Aperitivos

Chupito de salmorejo
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada
Tartar de salmón y aguacate
Paleta de conos de foie
Pincho de chorizo criollo manchado con mostaza dulce
Pizarras de quesos variados con frutos secos
Mini kebap de pollo con salsa de yogur
Cazuelita de patatas bravas
Verduras en tempura
Mini hojaldres de puerros
Corner de paella
Mini hamburguesas de vaca premium
Tosta de bacalao rebozado
Cucharitas de steak tartar
Empanada de pulpo
Huevos de codorniz sobre tosta de sobrasada
Huevos de codorniz sobre tosta de bacalao ajoarriero

***

Corners gastronómicos

Jamón ibérico cortado a la vista (a partir de 150 invitados se ponen 2 jamones en diferentes puntos y a partir de 225 invitados se ponen 3).
Corner de paella donde se sirve el arroz en mini paelleras.

***

Postre

Pastelitos variados