



## Showcooking & Brasas. Pack 2

Precio: 118,00€

### **Bienvenida**

Limonada rosa

Patatas chips

### **Buffet de quesos y embutidos**

#### **Quesos**

Old Amsterdam (Gouda viejo)

Ahumado

Semi curado

Cabra al romero

Curado manchego

#### **Embutidos**

Jamón ibérico

Longaniza

Fuet

Salchichón ibérico

Chorizo ibérico

#### **Complementos**

Crackers

Picos rusticos

Confituras variadas

Pan cristal con tomate

Aceite de olivas

Sal maldon

**Buffet de croquetas (escoger 4 sabores)**

Jamón ibérico  
Carne asada  
Pollo asado  
Chorizo picante y miel  
Idiazabal y membrillo  
Marisco y gambas  
Sepia  
Trompetas de la muerte y boniato  
Verduras y queso de cabra  
Tequeños de queso

## La plancha

Brochetas de langostinos a la plancha con ajo y perejil

\*\*\*Se puede cambiar por buffet de huevos estrellados\*\*\*

## Los arroces (formato tapa, escoger 2 sabores)

Paella de mariscos  
Arroz de verduras  
Fideuá de mariscos con alioli de pimentón  
Arroz negro con alioli clásico

## El Banquete A la Brasa ®Caliu (carne a la brasa, servidos para compartir)

Brochetas de pollo con salsa teriyaki  
Costilla de cerdo cocida a baja temperatura, en salsa barbacoa  
Magret de pato  
Entrecote de Nebraska  
Patata Cali al romero Salsa Chimichurri

## Postres

Surtido de mini postres (3 por persona)

## Bodega

Agua mineral  
Agua con gas  
Refrescos variados

Vino Blanco Selección del Sumiller / Verdejo.

Vino Tinto Selección del Sumiller / DO Montsant - Coca i Fito.

\*Mínimo 80 comensales / para grupos más pequeños, consultar precio.