



## Menú Boda Cóctel

### Aperitivo (bebida)

Cóctel de bienvenida

Barra libre durante el aperitivo de vinos, cervezas, refrescos, zumos y aguas

### Aperitivos fríos

Gazpacho

Colita de langostino con tomate macerado

Coca de escalibada y anchoa macerada en aceite de oliva virgen

Bombones de foie

Tosta de Salmón Ahumado con salsa tártara

Tataki de atún

Tartar de salmón

Guildas

### Aperitivo caliente

Mini hamburguesas duroc

Mini burritos de res y pico de gallo

Buñuelo negro de bacalao con alioli de manzana

Cilindro de Pomme con salsa de ajo y oliva

Pollo de Corral son salsa tropical

Tortelloni con salsa de setas

Huevos estrellados con jamón de bellota

Calamar de potera en tempura doble malta y mayonesa de lima

Tequeños con salsa de miel y mostaza

Croquetas artesanas

Chupa chup de cordero

Dados de filete perigourdine

Bao de ternera con salsa tártara

Bacalao a la muselina de ajo

### Buffets incluidos

Quesos acompañados de mermeladas, frutos secos, panes variados y fruta fresca

Embutidos ibéricos y del país con pan y tomate

Buffet de fideuá

Arroz Ibérica

## Postres

Chocolate blanco y maracuyá

Milhojas de vainilla

Tarta idiazábal

Queso fresco con fresas

Jijona

Chocolate negro con frambuesas

Texturas de chocolate

## Sorbetes:

Limón

Manzana

Piña