



Catering 1 - Opción 2 - Cóctel e islas de degustación

Selección de exquisitos y sorprendentes bocados, paseados por nuestros camareros: 10 especialidades frías, 8 calientes y 3 petits desserts.

3 islas degustación a elegir por el cliente

Beer corner espacio adecuadamente tematizado con cerveza "on ice"

Especialidades frías

Piruletas de parmesano

Cecina de león con grissinis artesanos

Gilda gourmet & swing vinagreta (boquerón, anchoa, huevito de codorniz, mejillón, piparrita) sarlat
pâté

Tartar de solomillo sobre tostón

Tartaleta de queso de cabra y cebolla caramelizada blinnis de salmón oro, de arenque ahumado y
de cangrejo vuelve a la vida de pulpo

Especialidades calientes

Langostinos en tempura de coco "pescaito frito", ajo negro y torreznos de mar

Rollito vietnamita

Dim sum de pollo y gambas con emulsión de kimchye croqueta de cecina de león

Saquitos de sobrasada y queso

Brick de pato a la naranja con salsa de hoisin y tamarindo bao de panceta y chipotle

Petits desserts

Mini tarta árabe

Pannacota de maracuyá y tierra de cacao cheese cake de coco

Islas degustación

Monasterio de Lerma

Maestro cortador de jamón ibérico de bellota, bolitas de melón y pan Cerdeña

Degustación de quesos de cultivo nacionales e internacionales

Seleccionados por nuestros chefs, seis quesos de cultivos nacionales e internacionales con panes especiales

Entraña curada de black angus con chimichurri sobre pan cristal

Mesa de arroces

Risotto de boletus, trufa negra y dop parmigiano reggiano arroz ciego de pescado y marisco

Gastro- coctelería molecular

La arepera: degustación de mini arepitas reina pepiá

La cevichería: ceviche de corvina, puré de boniato con leche tigre de rocoto y salsa criolla

Tacos mejicanos: tortillas de maíz, carnitas, cebolla crujiente y emulsión de chipotle

Degustación de mousse de txangurro, espuma de oloroso & txakolí

Ostras y champagne (*)

Degustación de ahumados (*) diferentes maceraciones en el salmón ahumado:

Salmón oro, marinado en sésamo, algas y wasaby, chile y cilantro, arenque, bacalao, anguila, lubina, pulpo

Lady caviar (*): degustación en movimiento de caviar de esturión y vodka Zubrówka

Las islas degustación con (*) tienen un suplemento.

Otros posibles puntos degustación a consultar

Cortador de jamón a la vista:

Entraña curada de black angus y chimichurri:

Mesa de quesos

Punto degustación champagne y ostras: consultar.

Tarta fondant, cupcakes: consultar.

Fuente de chocolate

Mesa dulce: buffet tartas y dulces artesanos:

Barra gin gourmet