



Cóctel + estaciones + plato principal

Precio: 80,00€

Cóctel

Jamón 50% raza ibérica con pan cristal
Chupito salmorejo con virutas de jamón ibérico
Mini vol-au-vent con boletus
Brushetta de pesto verde con rulo de cabra, tomate confitado y orégano
Croquetas de jamón ibérico
Mini tortilla al horno en tosta con alioli y brotes frescos
Brocheta caprese con albahaca
Quiche Lorraine
Montadito de pisto manchego con huevo de codorniz
Mini hamburguesa gourmet con cebolla caramelizada
Tosta de queso azul con peras y nueces
Brocheta de pollo al curry
Montadito marinero de merluza con gulas

Estaciones

Bodegón de quesos nacionales e internacionales con panes variados, tomate rallado con AOVE, mermeladas, uvas y nueces
Bodegón de ibéricos (chorizo, salchichón, lomo, longaniza payes) panes variados

Plato principal servido en mini bol de loza blanco

Carrilleras al vino de jerez con patatitas aromatizadas con tomillo fresco
Brick de atún crujiente con salsa de puerros y patatitas al vapor o Dado de merluza confitada con hierbas provenzales, tomatitos y patatitas

Postres

Mini tartaletas de limón y merengue

El Esquileo de Buitrago

Mini tartaletas de manzana con azúcar moreno y canela

Bebidas (durante el cóctel: 1h30 / 2h aprox.)

Vino tinto rioja Cune crianza

Vino blanco Verdejo Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos variados