



## Menú temático

Precio: 80,00€

### 4 aperitivos pasados en bandeja

A elegir de la carta

### 1 mesa temática alicantina mixta

Elaborada con productos tradicionales de Alicante como nuestra coca con atún, pericana, embutidos de pino, gildas, 3 variedades de quesos decorada de forma rústica con mantel especial, pizarras, diferentes alturas y acompañados con distintos tipos de rosquillas y panes, así como de frutos secos, pasas y orejones. Esta mesa está asistida por un camarero para servir las cazuelitas de arroz (a elegir) e ir reponiendo los productos durante la hora del cóctel

### 1 mesa fresca

Vasitos de salmorejo cordobés con virutas de jamón

Vasitos de guacamole con queso crema y totopos

Cortes de ensaladilla

Brochetas de tomate cherry con perlas de mozzarella al pesto verde

### 1 rincón de carnes a la brasa en directo

Surtido de chistorra, morcilla, longaniza, chorizo criollo, entraña, churrasco y pollo deshuesado, con su guarnición a elegir.

### Para acabar

Surtido de tartas o fruta variada