



## Boda cóctel

Precio: 40,00€

### Canapés fríos

- Salmorejo con virutas de jamón y arbequina
- Brocheta de cherry, mozzarella y albahaca
- Jamón envuelto en grisinis
- Brocheta de queso manchego y membrillo
- Mini cucurucho de tomate con guacamole casero
- Hummus de garbanzos con crujiente de pan de pita
- Tartaleta de pincho donostiarra con huevas de arenque
- Blinis de salmón ahumado con crema de queso y vinagreta de cítricos
- Brandada de bacalao con tapenade
- Mousse de pato sobre pan de pasas
- Bombon de foie con reducción de fruta de la pasión y mango

### Canapés calientes

- Croquetas mini de jamón ibérico
- Crema de calabaza con espuma de parmesano
- Tempura de verduras con romesco
- Samosas vegetales con yogur especiado
- Cazón en adobo
- Bolita de chipirón en su tinta con ali-oli
- Brick de langostinos con mayonesa picante
- Minipizza de tomate
- Tartaleta carbonara
- Crujiente de pollo con salsa hoisin
- Chupachups de codorniz con teriyaki
- Chistorra con manzana verde
- Mini hamburguesa con cebolla confitada y sus aderezos

### Postres

# La Terraza del Mercado

---

Surtido de pastelitos  
Mini coulant de chocolate  
Brochetas de fruta de temporada con almibar de menta  
Sorbetes naturales (limón, mandarina o mojito)

El precio varía según la cantidad de variedades que contenga el cóctel (entre 35 y 60€).