



## Cóctel de recepción

### Cóctel de Recepción

Cóctel incluido en el precio de todos nuestros menús. (Duración 45 min)

#### Frios

- Canapés de pan de caramelo con foie y compota de frambuesa
- Bastoncitos de jamón con picos
- Aguacate en dados y vinagreta de tomates y piparras y jamon de pato
- Queso gorgonzola con crema de anchoas y citricos
- Tartar de salmón ahumado con vinagreta de ostras
- Corazón de alcachofas con trufas negras y vinagreta de mango
- Cucharitas de salmorejo de naranja con bacalao al dente

#### Calientes

- Setas y trigueros en tempura de cebulet
- Cuenca de rabo de toro en su jugo con cama de pure de patatas
- Croquetas de jamón y bacalao con pimientos de piquillo
- Saquito de marisco con vinagreta de mango
- Zamburiñas rellenas a la provenzal
- Mini hamburguesas con cebolla al vino tinto con toque dulce y tomate
- Quiche de corvina y cebollas rojas al txacoli

#### Tabla de quesos nacionales(Incluye 4 variedades)

#### Bebidas incluidas en el Cóctel:

- Vino blanco y Vino tinto
- Refrescos
- Zumos variados

# Complejo Cervantes

---

- Cervezas
- Limonada
- Agua Mineral

\*Los aperitivos o guarniciones pueden ser modificados para su mejora