



Cóctel – Oro – Opción tipo cóctel para su evento

Precio: 58,50€

Bocaditos fríos

Degustación de sushi
Bombón de foie en hilos de chile
Lionesa de ensaladilla de gambas
Ensaladilla de pulpo con escamas de tinta
Chupito de salmorejo de caña de lomo y nueces
Aperitivo de pisto con mahonesa de huevos fritos
Bocaditos de palometa y parmentier de patatas alioli
Delicatesen de queso azul y compota de pera y canela
Pan de hogaza con mermelada de aceite de oliva y sardina ahumada

Estación de chacinas y chicharrones

(Jamón, caña, salchichón y chicharrón de Cádiz)

Estación de quesos

(Manchego, semi curado, al pimentón, de cabra, gouda al pesto, queso de brie, con mermeladas, cabello de angel, frutos secos, nueces, almendra, orejones, pasas)

Varios calientes

Tiras de choco
Adobo atalaya
Gyozas de pollo y curry
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Chips de berenjenas y miel de caña
Gofres de pringá con alioli de hierba buena

Crujientes de marisco y mayonesa de Sriracha
Buñuelos de mar con alioli de tinta de calamar

Nuestras carnes a la brasa

Bravas gourmet
Lagartitos ibéricos
Escalopes de presa
Brioche de pulled pork
Mini burger de ternera
Criollos con chimichurri

Bodega

Vino Tinto El Sotillo
Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos
Vino Rosado Vegaverde
Vino Dulce
Manzanilla de Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo)
Cerveza Cruzcampo
Refrescos marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0,
Zumos de melocotón y piña
Agua mineral
Cava