



## Menú a tu gusto (Aperitivos)

### Aperitivos Fríos

Chupito de Ajo Blanco con Almendras y Mango con Dados de Atún marinados en Soja  
Tosta de Queso de Cabra Venta del Chaleco con mermelada de pimientos asados  
Tosta de Queso de Cabra Caramelizado con Cebolla Confitada y Mermelada de Tomate  
Tosta de Salmón Ahumado con Mango y Guacamole  
Jamón de Bellota Valle de los Pedroches  
Jamón de Recebo Valle de los Pedroches  
Jamón de Trevélez  
Lomo a la Sal con Aceite de Arbequina y Pimienta  
Daditos de Queso Curado y Uvas  
Chupito de Salmorejo con Virutitas de Jamón Serrano, Huevo Cocido y Picatostes  
Ensaladilla Rusa con Quisquilla de Motril  
Montadito de Guacamole con Gambas  
Salmón Marinado al Eneldo y Aceite de Sésamo  
Pechuga de Ave con Mostaza y Ajonjolí  
Vasito de Gazpacho con Cerezas, Anchoas del cantábrico, Pistachos Crujientes y Nieve de Queso de Cabra  
Bombón de Turrón De Foie  
Cucharita de Milhojas de Foie con Manzana Caramelizada  
Pionono de Paté a la Pimienta con Frambuesa y Nata de Miel de Caña  
Tartar de Atún Rojo con Mango y Aguacate sobre regaña de Aña y Mahonesa Japonesa  
Brocheta de Ensalada Capresse Sobre Rúcula Selvática y Aceite de Albahaca  
Maki Salobreña Suites Roll de Salmón, Aguacate y Mango  
Falso Coco Relleno de Dulce de Membrillo con Pasta Kataifi  
Tosta de Brandada de Bacalao y Tapenade de Aceitunas  
Vasito de Ceviche de Corvina y Cebolla Morada

Suplemento: Si los Contrayentes contratan el Jamón de nuestra carta, el servicio de cortador de Jamón es gratuito (Mínimo 100 invitados). Si el Jamón es por cuenta de los Contratantes el precio por cortador y servicio es de 300€ (a partir del 3º Jamón Su-plemento de 100€).

### Aperitivos Calientes

# Hotel Salobreña Suites

---

Brochetita de Pollo al Curry  
Berenjenas Orly con Miel de Caña  
Croquetas Caseras: Ave y Jamón, Rabo de Toro, Morcilla, Setas, Setas con Jamón, Puchero, Sepia,  
Puerro y Gambas, Centollo  
Brocheta de Pulpo y Bacon Parrilla  
Brocheta de Pulpo y Langostino  
Pinchito de Salmón Marinado con Piña Caramelizada  
Cazuelita de  
Pulpo Guisado a la Salobreñera  
Patatas Arrugas con Mojo Picón  
Mini Burguer de Rabo de Toro con Puré de Manzana y Cebolla Caramelizada  
Daditos de Jibia  
Cazón en Adobo  
Pescaito en Adobo  
Capote de Bacon con Gambón  
Pincho de Langostinos Empanados con Especies  
Brocheta de Langostino con Gazpachuelo  
Patatas Bravas con Salsa Volcánica  
Calamares a nuestra manera  
Crujiente de Langostinos con Kikos y Muselina de Mostaza  
Crepe de Setas con Bechamel Trufada  
Pulpo con Patatas Picantes  
Brochetita de Pollo Yakitori  
Lagrimitas de Pollo con Salsa Agridulce  
Cazuelitas de Habitas Baby con Jamón  
Planchitas de Aguja al Limón  
Planchitas de Presa con Alioli  
Mini bodadillo de calamares a la romana con mahonesa  
Brochetita de pollo yakitori  
Finguer de pollo al estilo KFC sobre aguacate y chutney de mango Pastela moruna  
Queso brie frito rebozado en palomitas de maíz con mermelada de frambuesa  
Buñuelos de gamba con alioli suave  
Latita de plato alpujarreño  
Vasito de pulpo a la gallega  
Brocheta de presa marinada y patata confitada sobre crema de boletus  
Cartuchito de pescaito frito. (cazón, gambas, jibia)

# Hotel Salobreña Suites

---

Delicias de elche (datil relleno de almendra caramelizada envuelta en panceta ibérica y frita)

Tortilla de camarones mahonesa de cebollino

Mini pan bao relleno de pulpo a la salobreñera

Mini pan bao relleno

Mini pan bao relleno de secreto Ibérico

Mini Flamenquín de Jamón y Queso con Alioli