



Cóctel

Precio: 50,00€

Los fríos

Sashimi de atún aromatizado al jengibre, con brotes verdes
Blinis salados de queso brie y confitura de higos
Mini croissant de mantequilla con salmón ahumado y guacamole
Bombón de foie y frutos secos caramelizados
Mejillón al vermut con tartar de tomate y jengibre
Jamón Ibérico sobre pan de cristal
Gazpacho de frutos rojos con sal de aceituna negra
Ensalada de quinoa con un toque de lima y cilantro

Los calientes

Croquetas de cocido
Smash burger con queso cheddar y bacon crujiente
Bacalao en tempura, con emulsión de ajo negro
Pan Bao de costilla a baja temperatura, con BBQ japonesa
Brocheta de pollo yakitori con sésamo tostado
Bacalao en tempura, con emulsión de ajo negro
Arroz meloso de boletus y parmesano
Espuma de patata trufada
Crujiente de langostinos con salsa romescu

Los dulces

Rocas de chocolate
Degustación de Petit Fours
Brochetas de fruta
Degustación de Macarons

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Hotel Catalonia Atocha

Vino tinto Monjardín clásico 2020 (D.O. Navarra)
Vino blanco Monjardín Chardonnay 2020 (D.O. Navarra)
Cava Aria Segura Viudas (D.O. Cava)

Opción bodega Premium – **Suplemento: 6€**

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (D.O. Rueda)
Cava Codorniu Brut Nature ECO (D.O. Cava) (D.O. Cava)

Refrescos y cerveza - **Suplemento 5€**

Refrescos- **Suplemento 3€**

****Duración aproximada: 45 minutos**

Número mínimo de servicios a contratar: 25

*******Cuando el Cóctel sea el único servicio contratado, habrá que sumar el suplemento de 20€/pax sobre el precio por comensal.