



## 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.