



Menú cóctel

Precio: 112,00€

Stand bienvenida de limonada

Cóctel frío:

- Ensaladilla de marisco con tomates cherry.
- Tartar de salmón y aguacate.
- Bombón de queso de cabra con nueces tostadas
- Traca de foie

Cóctel caliente:

- Mini creps de salmón con queso fraiche.
- Twister de langostinos.
- Minihamburguesas con queso y cebolla caramelizada.
- Mini quiche bacón y queso

Showcooking:

- Stand de jamón ibérico de cebo cortado a mano
- Stand de degustación de quesos maridados.
- Stand de cocas de maíz con diferentes rellenos.
- Stand de huevos rotos.
- Barbacoa

Al Teu Gust

- Ofyr cooking con pulpo a la gallega

Postre:

- Macedonia de frutas de temporada con helado de mandarina

- Brownie de chocolate con helado de vainilla

A parte:

Stand de vermut, gildas gourmet y papas: 7,7€/persona IVA incl.