



Todos de cóctel

Precio: 78,00€

Mesa ibérica de bellota

Jamón ibérico de bellota con cortador de jamón

Caña ibérica de bellota, pan de hogaza, picos y regañás, tomate y diferentes tipos de aceite de la tierra

Buffet de quesos

Payoyo semicurado de cabra

Flor de esgueva

Cheddar al pesto

Mahon y parmesano

Acompañados por mermeladas, dulce de membrillo, uvas y frutos secos

Aperitivos

Tartar de atún rojo con aguacate y anacardos

Steak tartar de buey a las dos mostazas con tomate ibérico

Matrimonio de anchoa y boquerón sobre pan negro y guacamole

Mini milhojas de foie con queso de ronda y manzana caramelizada

Tataki de atún rojo con ajoblanco de coco

Ensaladilla rusa de centollo con mahonesa de caviar de erizo

Gazpacho de cereza con langostino en tempura

Brocheta de langostino y coco

Chupa-chups de codorniz con salsa de sofá y miel

Tigre de Sanlúcar en tempura con albahaca fresca

Brocheta de presa ibérica con shiitake y salsa terillaki

Mini pan bao de secreto ibérico al ajo negro con cebolleta y cilantro

Zamburiña con vinagreta de ajo y ají amarillo

Antequera Golf y Convento La Magdalena

Croquetas de jamón ibérico y boletus
Croquetas de rabo de toro
Cartuchitos de boquerones vitorianos
Cartuchitos de puntillitas
Cazuelita de revuelto de bacalao con patata paja
Mini burger con mahonesa de trufa

Postres

Mini tarta de queso
Mini conos de helado (nata, mango y turrón)
Vasitos de mousse de chocolate y de café

Bodega

Camino del Sur Verdejo (D.O. Rueda)
Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)
Cava Codorniu 1551 Brut Nature
Buffet de café e infusiones

78 € IVA incluido