Menú tipo cóctel

Precio: 64,00€

Menú tipo cóctel

Duración de aperitivos: de 2,5 a 3 horas

Entremeses ibéricos

Chacina: jamón de bellota, queso viejo, caña de lomo y lomo mechado

Marisco (el marisco se irá dejando en las mesas)

Gambas blancas
Langostinos tigre

Cocina en vivo

Mesa de quesos buffet

Otros aperitivos

Cazuelita de gambas al ajillo
Queso frito con miel de caña
Delicias de corral
Dátiles con bacon
Pan de pueblo con salmorejo y jamón
Pan de pueblo con anchoas y aceite de oliva
Salmón
Queso blanco
Arroz marinero en cazuela de barro (si fuera a medio día)
Chupitos de salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico
Dados de merluza fritas
Tacos de choco
Cuerno de langostino
Croquetas de la abuela
Canastillas surtidas
Pinchos de pollo al aroma de lima
Brochetas de pescado

Berenjenas con corazón de langostino

Berenjenas con miel

Buñuelos de marisco

Postre

Postre a elegir y copa de champán (incluye tarta para el tradicional corte)

Barra libre

Este menú incluye 3 horas de barra libre, en el que también incluimos pastelitos finos y frutos secos durante la misma.