



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

El Patio Doña Manuela

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.