Cóctel con 3 horas de barra libre

Precio: 90,00€

Piezas frías

Salmorejo de cerezas del Valle del Jerte con su picadillo
Mini crep de crema de queso azul, cherry y anchoa
Carpaccio de gambón, dados de piña, arroz inflado y aceite de Mujol
Mini navette de lomo de cerdo asado, crema de camembert y tiras de pimiento verde
Mini bocadillo de blinis con crema de salami y tartar de tomate
Mini higos rellenos de foie con caramelo de PX
Selección de sushi con salsa de soja y miel
Rollito de salmón ahumado sobre crujiente de pan y mostaza a la miel
Virutas de jamón ibérico con picos al aceite de oliva

Surtido de quesos

Manchego curado, Idiazabal, cabra semi curado, gouda añejo, stilton mango, gouda al pesto y camembert

Piezas calientes

Platito de crujiente de huevo con chistorra
Cazuelita de risotto de setas al aroma de trufa
Brochetas de solomillo ibérico al tomillo con caramelo de PX
Platito de presa ibérica con mango a la parrilla
Piruleta de gamba, coc y cilantro
Crujiente de cordero y berenjena con chimichurri
Croquetas de marisco con dipos y salsa picante
Brochetas de lomo de buey lacado con caramelo de Oporto
Mini hamburguesas de atún rojo con Idiazabal, mostaza verde y cebolla caramelizada
Cucurucho de merluza albar dada con mahonesa de albahaca

Postres

Mini brownie con sorbete de fresa
Perlas de melón y sandia al Oporto
Mini crep de dulce de leche
Vasito de arroz con leche y manzana Granny Smith