



Tipo cóctel 2

Precio: 75,00€

Entrantes

- Brioche dulce con bombón de foie al Pedro Ximénez
- Bruscheta de anchoa del cantábrico con cebolla carameliza
- Mini ensalada de queso payoyo con frutos secos
- Tosta de salmón con salsa tártara
- Carpaccio de presa ibérica sobre dulce de pimientos asados
- Uramaki de arroz negro, choco frito y cebolla crujiente
- Sushi de jamón ibérico relleno de solomillo y soja
- Bombón de queso, miel de flores y bizcocho de pistachos
- Mini conos rellenos de pastela de pollo picantón
- Surtido de macarons con foie con chocolate, vainilla, tomate y cebolla

Canapés calientes

- Cucharilla de pulpo asado sobre puré de patatas al pimentón
- Talega de crema de queso y langostinos
- Canelones de berenjenas rellenos de carrillada ibérica y gratinado de queso
- Chistorra de merluza y langostinos con espuma de salsa verde
- Mini conos rellenos de brandada de bacalao
- Saquito de cola de toro en su jugo
- Revuelto de ortiguillas y langostinos
- Brocheta de langostinos en tempura y su romescu
- Brocheta de ibérico con salsa de miel, canela y limón
- Palomitas de pollo y mahonesa de wasabi

Postres

- Crema de arroz con leche
- Brocheta de fruta y salsa de fresas
- Migas de brownie sobre crema de vainilla

Mini-torrijas de almendra sobre crema de arroz con leche

Bodega

Agua mineral natural

Cervezas

Refrescos

Finos y olorosos

Vino blanco DO

Vino tinto DO

Cava