

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
Carppacio 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 browny sobre crema de vainilla

Vincci La Rábida

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