



## Cóctel de bienvenida

### Cóctel de bienvenida

Estación de embutidos y quesos  
Estación de fideua de marisco y chipirones  
Cucharitas de manzana caramelizada con foie y Pedro Ximénez  
Cucharitas de salmón ahumado con crema de queso  
Cucharitas de queso con dulce de membrillo  
Cazuelas de asadillo pimientos con ventresca  
Bombones de queso de cabra relleno de fresa  
Tostas de pastel de cabracho con ali-oli  
Copitas de salmorejo con polvo de jamón o crema de bogavante (según temporada)  
Tostas de cebollino almendrado  
Tostas de morcilla con queso fundido  
Quesadillas de jamón york y queso  
Mini pizzas  
Huevos de codorniz sobre pisto manchego  
Fritura de calamar  
Cazón adobado  
Pulpo a la gallega sobre crema fina de patata  
Brochetas de pollo y verduras con salsa teriyaki  
Croquetas artesanas de jamón ibérico y pollo  
Sobres de marisco crujiente  
Tortillas de camarones  
Brochetas de langostinos al estilo oriental  
Brochetas de magro en adobo casero  
Zamburiñas con un toque cítrico

### BEBIDAS (Servicio de barra durante el cóctel):

Vinos D.O. La Mancha (tinto crianza, blanco macabeo), espumoso, vermouth, agua mineral, cervezas y refrescos

### Posibilidad de ampliar el cóctel con:

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo: 550 €

# Complejo París

---

Estación de sushi: 100 piezas/180 € - 150 piezas/250 €

Estación de quesos y panes: 2€/menú (mín. 200 €).

Servicio de mojitos: 3 €/menú

Saxofonista en vivo: desde 200 €

(Consulta nuestro dossier de proveedores y servicios para más información)

**Duración: 45-60 min. en espacio independiente**