

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
Brochetas de pollo crunchy con salsa de mostaza y miel
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, vermut, agua mineral, cervezas y refrescos

Duración: 45-60 min. en espacio independiente.