



## Cóctel más 3 corners

Precio: 75,00€

### Córners

Córner de carne con cocinero en directo (mini hamburguesa de ternera, bocado de solomillo de ibérico, brocheta Teriyaki, chorillillos y morcillitas). Este córner se realiza delante de los comensales, un cocinero va haciendo las distintas carnes. De esta forma los invitados van eligiendo lo que quieren comer. Es una opción muy de moda y valorada en estos momentos

Córner de quesos con 8 tipos distintos de quesos nacionales e internacionales, con distintos panes, membrillo, nueces y uvas  
Córner de risotto de setas

### Aperitivos fríos

Chupito de salmorejo con crujiente de jamón y lluvia de yema de huevo

Cucharita de tartar de salmón

Brocheta de queso con mascarpone rebozada en almendra Marcoma y uva negra

Vasito de mousse de ensaladilla con mayonesa de gambas

Vasito de ensalada Tabulé con cilatro y yuzu

Cono de micuit de foie con chudney de frutos rojos

Cono de caviar mujol con espuma de mantequilla y zumo de lima

Calientes y horneados:

Vol-au.vent de cebolla caramelizada con cheddar fundido

Hojaldrito de butifarra blanca con pimienta de Jamaica y una pizca de miel ( crujiente y recién horneado)

Piruleta de queso

### Aperitivos calientes

Croquetitas de boletus

Croquetitas de queso azul con anchoas

Rollito de masa wantón con chudney de manzana, morcilla y piñones

Rollito vietnamita de verduras con salsa de soja

## Cazuelitas calientes

Cazuelita de patatas revolconas con torreznitos ibérico

## Postres

Bocaditos de brownie y mini trufitas de sabores

## Bodega

Tinto Ribera del Duero

Blanco Verdejo

Cerveza Estrella Galicia o Mahou

Refrescos y agua