



# Propuestas gastronómicas para cóctel nupcial

## Aperitivos fríos

- Jamón ibérico de bellota con pan de Cerdeña
- Cecina de león con grissinis artesanos
- Piruletas de parmesano
- Gilda gourmet & swing vinagreta (boquerón, anchoa, huevito de codorniz, mejillón, piparrita)
- Selección de sorbitos (cremas frías y calientes)
- Tartaleta de queso de cabra y cebolla caramelizada
- Tartar de solomillo sobre pan de algas
- Taquitos de queso con aceite de naranja
- Blinis de salmón oro, de arenque ahumado y de cangrejo
- Bombón de foie
- Ensalada olivier
- Cucharita del chef

## Aperitivos calientes

- Langostinos, pulpo y alcachofa
- Sam de pescaito frito, ajo negro y torreznos de mar
- Bocadito de gulas
- Sarlat paté
- Rollito vietnamita
- Mini quichée gratinada de hongos
- Dim sum de pollo y gambas con emulsión de kimchy
- Croqueta de bacalao
- Croqueta de cecina de león
- Brick de pato a la naranja con salsa de hoisin y tamarindo
- Bao de panceta y chipotle
- Brochetitas de solomillo ibérico

## Postres

Mini tarta árabe  
Pannacota de maracuyá y tierra de cacao  
Cheese cake de coco  
Mesa buffet de café y mignardises