



## Cóctel 2

### Aperitivos fríos

Chupito de gazpacho de maíz  
Crema de tomates asados al comino con ventresca de bacalao confitado  
Ensalada de presa ibérica a baja temperatura con vinagreta de mostaza  
Dátiles rellenos de crema de queso con nueces y miel  
Hummus al pimentón de La Vera con almendra y salmón

### Aperitivos calientes

Croquetas de jamón ibérico  
Queso frito con almendras  
Perlas de morcilla rellenas de cebolla caramelizada  
Salmón marinado con cítricos y emulsión de guacamole  
Merluza ibérica rellena de gambones con emulsión de ali  
Brocheta de pulpo con perlas de patatas al pimentón de la Vera  
Colitas de langostino en tempura sobre emulsión de alioli  
Jamón de pato sobre mermelada de tomate  
Presa ibérica con mayonesa de mostaza y aceite de trufa negra  
Mollejas de cordero fritas con alioli  
Albóndiga de carrilleras de ternera con boletus

### Bodega:

Vino blanco y tinto Orgullo de Barros  
Agua mineral  
Refrescos  
Cerveza