



## Cóctel a medida

Precio: 50,00€

Cóctel a medida (\*a elegir 6 fríos, 6 calientes y 2 postres))

### Los fríos

Tabla de quesos Variados del País con frutos secos  
Tosta de Jamón Ibérico y pan “tumaca” en pan de cristal  
Tartar fresco de salmón y wakame, aceite de manzana, mostaza y goma abura  
Chupito de salmorejo con AVOE (vegano)  
Chupito suave de ajoverde de pistachos (vegano)  
Chupa-chups de queso de cabra tricolor  
Ceviche de Corvina con aji amarillo y fruta de la pasión  
Pisto templado con yema de codorniz curada a la soja  
Bombón de foie y compota de manzana  
Mouse de Cabracho con emulsión de lima

### Los calientes

Brioche de pollo garam masala con mahonesa de wasabi  
Cucurucho de brandada de bacalao con emulsión de piquillo confitado  
Pan Bao Negro-Naranja con pato laqueado y salsa hosin  
Chupito de crema de calabaza con cúrcuma y sésamo negro (vegano)  
Croquetas de Cecina de Ciervo  
Mini tacos de Portobello con crema agria ligera y cebolla encurtida (vegano)  
Rollito de Langostino crujiente y salsa teriyaki  
Brochetas de pulpo a la brasa y mochos de patata  
Gyoza de panceta confitada y verduras  
Pañuelo crujiente de rabo de toro en su salsa

### Los postres

Surtido de mini Macarons  
Trufas de chocolate al brandy

# Hotel Catalonia Las Cortes

---

Pasteles de arroz con leche y frambuesa  
Brochetas de fruta natural de temporada

## Bodega

Agua mineral, refrescos o cerveza  
Vino blanco Ederra (D.O Rueda)  
Vino tinto Ederra crianza (D.O. Rioja)

Precio por persona: 50€ (10% de IVA incluido). Aperitivo adicional: 1€

\*\*Duración aproximada: 45 minutos.

Número mínimo de servicios a contratar: 15.