



Cóctel a medida II

Precio: 58,00€

Cóctel a medida (a elegir 8 fríos, 8 calientes y 2 postres. Incluye bodega premium).

Fríos

Tabla de quesos variados del país con frutos secos
Tosta de jamón ibérico y pan con tomate en pan de cristal
Tartar fresco de salmón y wakame, aceite de manzana, mostaza y goma abura
Chupito de salmorejo con AOVE (vegano)
Chupito suave de ajoverde de pistachos (vegano)
Chupa-chups de queso de cabra tricolor
Ceviche de corvina con ají 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

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 mochi de patata
Gyoza de panceta confitada y verduras
Pañuelo crujiente de rabo de toro con su salsa

Postres

Surtido de mini macarons

Hotel Catalonia Las Cortes

Trufas de chocolate al brandy
Pasteles de arroz con leche y frambuesa
Brochetas de fruta natural de temporada

Bodega premium

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco perro verde (D. O. Rueda)
Vino tinto Izadi crianza (D. O. Rioja)
Cava Codorniu Ars Collecta (D. O. cava)