



Bufett de 6 tapas Gourmet o pinxos de diseño

Precio: 20,00€

Menú Cóctel Gourmet (6 especialidades a elegir .)

- Taco de Atún con Miel, Mostaza y semillas de sésamo.
- Brocheta de Gambones con tempura de verduras
- Tartaleta de ensaladilla de pulpo al pimentón.
- Pulguitas de lomo plancha.
- Vasito de arroz basmati con calamares en su tinta.
- Rollito de Berenjena con langostino en tempura.
- Vasito de Rissoto al roquefort con champiñones
- Vasito de Tiaglatelle de calabacín, al pesto.
- Brochetitas de mozzarella y tomate Cherry con crema de Manzana
- Rollito de Jamón con aceituna y pepinillo en vinagre.
- Crujiente de Pan con Tomate, especias y crema de Nueces
- Mini albóndigas de choco con Mouse de Champiñones.
- Mini albóndigas fritas de ternera y cerdo.
- Vasito de salmorejo cordobés con jamón y huevo duro.
- Vasito de salmorejo negro con virutas de parmesano
- Tosta de Queso de cabra con miel de caña y fresas naturales.
- Taquitos de tortilla de patata con mermelada de vino tinto y ciruela.
- Twister de langostinos.
- Croquetitas Variadas
- Cazuelita de Merluza a la roteña.
- Brochetitas de Pollo con verduras.
- Atadillo de patata y langostino.
- Saquitos de marisco.
- Saquitos de queso y verduras.
- Dátiles con bacón.
- Mini wok de verduras y pollo.
- Morcilla de Arroz con huevo de codorniz.

Aguacate con Anchoa y Palmitos.
Cuadraditos de solomillo al pedro ximénez y semillas de sésamo.
Bolitas de flamenquín.
Fingers de pollo con salsa de mostaza.
Leche frita con mermelada.
Tortillitas de camarón artesanas.
Mini hamburguesas de Buey.

Con suplemento :

Mini Tartar de salmón y aguacate (1 euro más por comensal)
Mini Tartar de Atún y naranja (1 euro más por comensal)
Mini Cartucho de Pescaito frito 40gr (1 euros más por comensal)

* 20 a elegir para el menú adulto y 8 para el menú infantil .

AÑADE A TU MENÚ NUESTRAS NUEVAS MESAS GASTRONÓMICAS

MESA DE LATITAS DE ENSALADAS

Se sirven dos tipos de ensaladas a elegir:

Ensalada César con Pollo y Croutons.

Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra y salsa de Vinagreta de Frambuesa. Ensalada de Calabacín, zanahoria y brotes verdes con vinagreta piparras y anchoas.

Ensalada de Wakame con tofú, tomatitos cherry y semillas de sésamo.

3,00 €/por persona + iva

MESA DE SUSHI

4 Makis a elegir de entre 10 variedades distintas : 7,80€/por persona +iva

Variado de Sashimi, Makis, Rolls y Nigiri : 11,00€/por persona+iva

MESA DE IBERICOS

Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos:-----
6,00€/ por persona

MESA DE QUESOS

Consiste en una mesa con cuatro variedades de Quesos

Servido con Panes y Picos : ----- 3,50€ /por persona

MESA DE POSTRES

Un Chef en su Cocina

Se sirven tres variedades de postres,

* Brochetas de Frutas Naturales

* Mini-Coulant de Chocolate .

* Pastelitos Variados y Bollería.

----- 6€/por persona + 10% de iva.

Barra Libre :

3h de duración

20 €/por persona adulta + 10% de iva.

Hora extra 6€/por persona + 10% de iva.