



## Menú cóctel

Precio: 85,00€

### Menú cóctel

Copa de bienvenida cava y tropical

### Aperitivos

Sopa de tomate [versión bloody mary] con gamba especiada

. Coca de verduras, queso de cabra y tapenade de olivada.

. Bao un pull pork marinado en soja, anís estrellado, jengibre con cacahuete garapiñados y cilantro. (O de pollo marinado en achiote con cebolla encurtida al estilo mexicano)

. Croquetas de ibéricos con mayonesa especiada.

. Mini hamburguesas con cebolla caramelizada. (Opción mini hamburguesas veganas veganas)

. Mini croissant de manzana y foie.

### Parada quesería y charcutería

. Fuet extra

. Bull blanco y negro

. Paletilla de bellota cortada (30gr. C pax)

. Curado selección especia

. Semi selección especial

. Flores de tête moine (según comensales)

. Fondue de queso con pan de foccacia

. Variedad de panes

. Selección de mermeladas

### Parada de arroces

“Show cooking”

# El Racó dels teus Somnis

---

. Paella marinera

. Paella con verduras de temporada

. Arroz cremoso de rebollon, espárragos trigueros y mayonesa de trufa

## **Mesa dulce+cafes e infusiones**

**Barra de bebidas durante el cóctel** (vermut, vino, cava brut, cervezas, refrescos, zumos)

### **Bodega:**

Blanco particular (cariñera)

Tinto Ilar de soto mayor (rioja)

Cava delicia brut (cavabrut)

### **Pastelería en mesa o mesa dulce**

**Opción pastel falso**

**2 opciones a elegir**

#### **Vasitos**

. Mousse de limón con gelatina de cítricos

. Tiramisú de baileys -

. Cheesecake con frutos rojos

#### **Bocaditos**

. Carrot cake/ piña. Brownie (bulli)

. Tarta de queso