

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 veganesas)

. 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 téte moine (según comensales)

. Fondue de queso con pan de foccacia

. Variedad de panes

. Selección de mermeladas

Parada de arroces

“Show cooking”

. Paella marinera

. Paella con verduras de temporada

. Arroz cremoso de rebollon, esparragos 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 llar 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