



# MENÚS COCTELES 2020





### COCTEL Nº 1

Jamón ibérico con pan de cristal y esencia de tomate

Mousse de foie sobre tosta de pan de pasas

Taquito de salmón marinado con yogur al eneldo

Chupito de salmorejo con virutas de jamón ibérico

Cucharita de bacalao ahumado con torreznos de aceituna negra y pimientos asados

Croquetitas melosas

Surtido de saquitos crujientes

Pincho de morcilla asada en parrilla sobre cama de pimientos asados a la leña

Calamar rebozado al toque de mahonesa

Pincho de carrillera guisada sobre parmentier de patata

Nuestro brownie de chocolate

Surtido de pastelitos

Precio 30,00 € IVA incluido



## COCTEL Nº 2

Jamón ibérico con pan de cristal y esencia de tomate

Crema de vichysoise con su crujiente

Surtido de quesos del país

Vasito de ensalada de bacalao ahumado y brotes verdes

Croquetitas de jamón ibérico

Langostino rebozado en panko sobre romescu picante

Terrina de queso de cabra, miel y nueces

Cucharita de ceviche de corvina marinada y gel de lima con pimienta rosa

Cazuelita de arroz negro de chipironcitos en su tinta

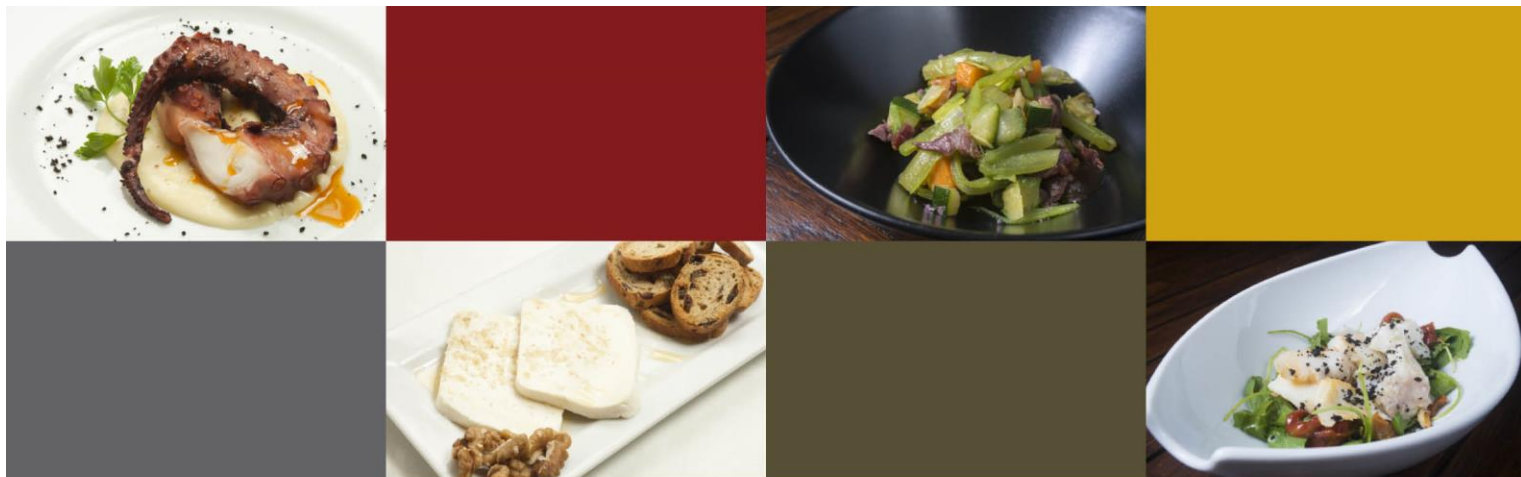
Surtido de saquitos crujientes

Brocheta de magret de pato laqueado

Minibrocheta de frutas con esencia de chocolate

Nuestro brownie de chocolate

Precio 40,00 € IVA incluido



### COCTEL Nº 3

- Jamón ibérico cortado a cuchillo
- Tosta de terrina de foie con reducción de Módena
- Crujiente de txangurro al toque picante
- Vasito de ensalada de perdiz sobre pochas guisadas y brotes verdes
- Taquito de salmón marinado sobre yogurt al eneldo
- Chupito de salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Terrina de queso de cabra, miel y nueces
- Cucharita de sardina ahumada sobre pimientos asados
- Pulpo, aceite de pimentón y espuma de patata
- Rissotito de hongos y parmesano
- Langostinos rebozados en panko sobre romescu picante
- Mini burger de wagyu
- Chupito de sorbete de cava
- Surtido de pastelitos de bocado

Precio 50,00 € IVA incluido





## *NOTAS Y CONDICIONES*

- 10% IVA incluido
- Servicio para un mínimo de 25 personas
- Todas las opciones incluyen agua , vino tinto de año, cerveza y refrescos
- Suplemento café: 1,50€ por persona
- El servicio se da con apoyo de camareros.
- Suplemento para servicio completo de camareros el precio incrementa en 2,50€ por comensal
- Adaptamos nuestra oferta a necesidades dietéticas específicas (dietas celíacas, diabéticas, hipertensas y alérgicas).
- Suplemento Vino Crianza 3,50 €
- Suplemento Vino Reserva 5,10 €
- Suplemento licores (Brandy, Pacharán y Whisky, no envejecidos) 4,15 €
- Aceptamos envío de comensales definitivos con 15 días de antelación.
- Es necesario concretar hora del servicio en el momento de la reserva para gestionar disponibilidad.
  - Comidas de 13.00 a 14.30 horas y cenas 20.30 a 22.00 horas

## *POLÍTICA DE RESERVA Y CANCELACIÓN*

Para confirmar es necesario el pago del 35% en el momento de la reserva. Resto, antes del servicio.

Las cancelaciones realizadas con mínimo 14 días de antelación, no conllevan gastos. Entre 7 y 4 días de antelación, se penalizará con un 20% del servicio. Para cancelaciones inferiores a las 72 horas previas al servicio, se facturará el 100% del mismo.