

## MENU COCKTAIL I

Chapata de paletilla ibérica con tumaca  
Bocatín con pollo, rúcula y alioli  
Sardina marinada con crema de almendras  
Mini tartaleta con mousse de atún y cebolla roja  
Salmorejo cordobés y atún rojo  
Tosta de salmón ahumado con aceite de cebollino  
Cigarrillos de pasta brick con morcilla y manzana  
Mini burger de ternera a la mostaza antigua  
Gambas fritas en tempura  
Samosas de pollo al jengibre  
Croquetas de boletus  
Hornazo  
  
Trufas de chocolate blanco y lima  
Vasitos de macedonia de frutas  
Brownie de chocolate

**Bodega:** Finos y vermouths. Refrescos. Zumos. Cerveza. Agua. Vinos (blanco, K-Naia; tinto, Pinturas) Cava, "Aria".

**Precio: 38,00 €**

**IVA NO INCLUIDO**

\*existen fichas de producción a disposición del cliente con información de Sustancias o Productos que causan Alergias e Intolerancias, según Reglamento 1169/2011.

## MENU COCKTAIL 2

Chapata de paletilla ibérica con tumaca

Bocatín con pollo, rúcula y alioli

Cuñas de queso manchego curado

Mini tartaleta de mousse de atún y cebolla roja

Cucharita de guacamole con gambas

Salmorejo cordobés y atún rojo

Perla de mozzarella, tomate cherry y albahaca

Langostino en panko con mayonesa de soja

Hojaldrito de matanza y mozzarella

Brocheta de pollo en tempura marinado en salsa kabayaki

Mini burger de ternera a la mostaza antigua

Mini vol au vent de revuelto de setas y gambas

Croquetas de jamón ibérico

Horzano

Mousse de chocolate con frambuesa y avellana

Tarta de queso y salsa de frutos rojos

Trufas de chocolate blanco y lima

**Bodega:** Finos y vermouths. Refrescos. Zumos. Cerveza. Agua. Vinos (blanco, K-Naia; tinto, Pinturas) Cava, "Aria".

**Precio: 45,00 €**

**IVA NO INCLUIDO**

\*existen fichas de producción a disposición del cliente con información de Sustancias o Productos que causan Alergias e Intolerancias, según Reglamento 1169/2011.

## MENU COCKTAIL 3

Jamón ibérico de bellota con tomate

Bocatín con pollo, rúcula y alioli

Mini tartaleta de mousse de atún y cebolla roja

Cucharita de asadillo de pimientos con huevo de codorniz

Sardina marinada con crema de almendras

Cucharita de milhojas de salmón ahumado y mantequilla de anchoas

Bombón de foie al Pedro Ximénez

Mini burger de ternera a la mostaza antigua

Mini vol au vent de txangurro

Croquetas de jamón ibérico

Brick de morcilla y manzana

Langostino en panko con mayonesa de kimchee

Crujiente de pollo de corral con coco y curry Vindaloo

Brocheta de lomo de buey con romesco

Hornazo

Mini tiramisú

Maceta de chocolate con frambuesa

Trufas de chocolate blanco y lima

**Bodega:** Finos y vermouths. Refrescos. Zumos. Cerveza. Agua. Vinos (blanco, K-Naia; tinto, Pinturas) Cava, "Aria".

**Precio: 53,00 €**

**IVA NO INCLUIDO**

\*existen fichas de producción a disposición del cliente con información de Sustancias o Productos que causan Alergias e Intolerancias, según Reglamento 1169/2011.