CÓCTEL I

Patatas Chips
Aceitunas

<u>Aperitivos Fríos</u>
Surtido de ibéricos
Queso curado de oveja
Porra antequerana con jamón ibérico y huevo
Daditos de empanada gallega de atún
Tosta de salmón ahumado y aguacate
Daditos de tortilla española con ali oli

<u>Aperitivos Calientes</u>
Croquetas del puchero
Berenjenas fritas con miel de caña
Adobo de cazón
Molletitos serranito

<u>Postre</u>
Trufas de chocolate con sal de naranja

<u>Bebidas</u>
Cerveza
Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Agua Mineral

PRECIO: 28€ / PERSONA IVA INCLUIDO

CÓCTEL 2

Patatas Chips
Aceitunas

Aperitivos Fríos
Jamón ibérico de cebo con sus tostas
Queso viejo en taquitos con uvas y nueces
Porra antequerana de naranja con atún rojo marinado
Nuestra rusa de langostinos y mahonesa de coral
Matrimonio de anchoa y boquerón con guacamole
Tosta de lomo en manteca y pimiento del padrón

Aperitivos Calientes
Cazuelitas de habitas mini baby con choco y langostinos
Cartuchitos de boquerón vitoriano frito a la andaluza
Croquetas de rabo de toro
Langostino crujiente y chili
Bolitas de pollo miel y mostaza
Molletito oriental de secreto ibérico

Postre
Surtido de mini pastelería

Bebidas
Cerveza
Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Agua Mineral

PRECIO: 32€ / PERSONA IVA INCLUIDO

CÓCTEL 3

Patatas Chips
Aceitunas

Aperitivos Fríos
Jamón ibérico de bellota con tostas de pan, tomate y aove
Dúo de quesos payoyo, curado de oveja y semicurado de cabra
Blinis de salmón ahumado y huevas de trucha
Foie de pato en tosta con violetas y frambuesa
Tataki de atún rojo con ajoblanco de coco
Porra antequerana con ventresca y huevo de codorniz

Aperitivos Calientes
Cazuelitas de habitas mini baby con choco y langostinos
Brochetita de presa ibérica al ras el hanout
Mini burguer de buey con mahonesa de trufa negra
Croquetas de pato pekin
Cartuchito de pescaito frito
Cazuelita de arroz negro de sepia y gambones

Postre
Surtido de minipastelería

Bebidas
Cerveza
Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Agua Mineral

PRECIO: 38€ / PERSONA IVA INCLUIDO

CÓCTEL 4

Patatas Chips
Aceitunas

Aperitivos Fríos
Jamón ibérico de bellota y presa ibérica embuchada con surtido de panes y regañas
Tabla de quesos con sus maridajes
Mini milhojas de foie con manzana caramelizada
Dúo de mazamorra con manzana y pasas y porra antequerana con tartar de atún rojo
Matrimonio de anchoa y boquerón
Cucuruchos de salmón ahumado y guacamole
Steak tartar de ternera al bourbon y huevo de codorniz

Aperitivos Calientes
Bacalao en texturas
Croquetitas de jamón ibérico y boletus
Cazuelita de pulpo a la brasa con patata pisada
Pan bao con secreto ibérico al ajo negro
Fideos tostados con carabinero y ali oli de alga nori
Tosta de solomillo con foie y cebolla caramelizada
Zamburiñas con vinagreta de ajo y ají amarillo

Postre
Surtido de mini pastelería
Mini conos de helado

Bebidas
Cerveza
Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Agua Mineral

PRECIO: 42€ / PERSONA IVA INCLUIDO

CÓCTEL I

Patatas Chips
Aceitunas

Aperitivos Fríos

Jamón ibérico de bellota con tostas de pan, tomate y aove
Dúo de quesos payoyo, curado de oveja y semicurado de cabra
Blinis de salmón ahumado y huevas de trucha
Foie de pato en tosta con violetas y frambuesa
Tataki de atún rojo con ajoblanco de coco
Porra antequerana con ventresca y huevo de codorniz

Aperitivos Calientes

Cazuelitas de habitas mini baby con choco y langostinos
Brochetita de presa ibérica al ras el hanout
Mini burguer de buey con mahonesa de trufa negra
Croquetas de pato pekin
Cartuchito de pescaito frito
Cazuelita de arroz negro de sepia y gambones

Postre

Surtido de minipastelería

Bebidas
Cerveza
Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Agua Mineral

PRECIO: 38€ / PERSONA IVA INCLUIDO

CÓCTEL 2

Patatas Chips
Aceitunas

Aperitivos Fríos
Jamón ibérico de bellota y presa ibérica embuchada con surtido de panes y regañas
Tabla de quesos con sus maridajes
Mini milhojas de foie con manzana caramelizada
Dúo de mazamorra con manzana y pasas y porra antequerana con tartar de atún rojo
Matrimonio de anchoa y boquerón
Cucuruchos de salmón ahumado y guacamole
Steak tartar de ternera al bourbon y huevo de codorniz

Aperitivos Calientes
Bacalao en texturas
Croquetitas de jamón ibérico y boletus
Cazuelita de pulpo a la brasa con patata pisada
Pan bao con secreto ibérico al ajo negro
Fideos tostados con carabinero y ali oli de alga nori
Tosta de solomillo con foie y cebolla caramelizada
Zamburiñas con vinagreta de ajo y ají amarillo

Postre
Surtido de mini pastelería
Mini conos de helado

Bebidas
Cerveza
Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Agua Mineral

PRECIO: 42€ / PERSONA IVA INCLUIDO