



ROLLO PRIVADO

Menú Boda informal



ROLLO PRIVADO

- Brocheta caprese con pan tostado, mozzarella, tomate y albahaca
- Mini burrata con sirope de maracuyá y crumble salado
- Ceviche de pescado blanco con cebolla encurtida y lima (en vasito)
- Cracker de aguacate con crema de trufa y cebolla crujiente
- Tataki de atún con sésamo y mayonesa de kimchee suave
 - Mini hamburguesita de ternera con mayonesa trufada y pan brioche
- Bao de cerdo deshilachado con cebolla morada encurtida
- Croqueta de jamón ibérico (opcional vegetal)
 - Pincho de tortilla con alioli suave (formato cucharita)
 - Nigiri de salmón flameado con teriyaki
- Uramaki de pollo crujiente, queso crema y mango
 - Futomaki de aguacate, pepino y sriracha dulce
 - Paella mixta de langostinos y verduras (Showcooking)

Precio por persona: 38 € + IVA

Mínimo de personas: 40 pax

