



# **ROLLO PRIVADO**

Menú Fiesta Premium



## **ROLLO PRIVADO**

- Tartar de atún Balfegó con aguacate y soja cítrica (mini tosta)
- Brocheta de burratina con pesto y tomate confitado
- Cracker de crema de queso, trufa negra y cebolla crujiente
  - Ceviche de corvina y mango con maíz crocante (vasito)
- Nigiri de salmón flameado con teriyaki y lima rallada
- Bao de vaca vieja con cebolla caramelizada y alioli suave
- Mini hot dog gourmet con cebolla crujiente y mostaza antigua
- Croqueta líquida de jamón ibérico o shiitake
  - Tostadita de pollo al curry rojo
  - Uramaki de foie caramelizado y kiwi
- Maki vegetal con tofu ahumado y aguacate
- Tostadita de pulled pork con col encurtida y salsa hoisin



## **ROLLO PRIVADO**

Estación en vivo incluida (a elegir)

Montaje tipo food corner con chef o  
equipo en sala Opciones (una incluida):

- Estación de baos variados (cerdo,  
veggie, pollo al curry)
- Estación de sushi (rolls preparados en  
el momento)

Precio por persona: 60 € + IVA

Mínimo de personas: 25 pax

