



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

