



## Cóctel

Bruschetta de jamón duroc y pesto de rúcula

Pincho de tortilla de patata

Tabla de quesos, uvas y frutos secos

Tabla de embutidos ibéricos con panes artesanales

15€/invitado + 10% iva

45 minutos





## Cóctel

Mini bao de pulled pork  
Bruschetta de jamón duroc y pesto de rúcula  
Pincho de tortilla de patata  
Tartar de salchichón de Málaga en pan cristal  
Tabla de quesos, uvas y frutos secos  
Ensaladilla rusa con virutas de ibérico  
Mini rollitos de verduras con salsa teriyaki  
Empanadillas argentinas de carne  
Cucurucho de mousse de chocolate belga con pistacho

26€/invitado + 10% iva

60 minutos





## Cóctel

Mini bao de pulled pork  
Pintxo de tortilla de patata  
Pipirrana de pulpo  
Tartar de salchichón de Málaga en pan cristal  
Tabla de quesos, uvas y frutos secos  
Chato de ensaladilla rusa con virutas de ibérico  
Empanadillas argentinas de carne  
Empanadillas de pisto  
Crema de aguacate y ahumados  
Mini croissant de crema de queso y salmón  
Cheesecake con frutos rojos  
Brownie de chocolate y nueces

32€/invitado + 10% iva

90 minutos





## Cóctel

Tartar de salmón y aguacate  
Fresas con perlas de mozzarella y reducción de  
balsámico y praliné de almendras  
Pollo crujiente y guacamole en mini chapata  
Bruschettas de brie con reducción de balsámico y  
Langostinos crocantes con mermelada de piquillos  
Bocaditos de foie con manzana confitada  
Saquitos de osobuco braseado  
Mini cheeseburger de ternera  
Ceviche de lenguado y mango  
Croquetas de puchero  
Croquetas de espinacas  
Brownie con frosting de Nutella  
Mousse de chocolate blanco y frutos rojos

36€/invitado + 10% iva

90 minutos





## Cóctel

Bruschettas de jamón de castaña y pesto de rúcula  
Crosetini de brie con reducción de balsámico trufado  
Y praliné de almendras

Canastitas de foie de pato con arándanos  
Ceviche de lenguado mango con marinada de lima y mandarina  
Bloody mary de gazpacho y langostino  
Bocadito de carpaccio de salmón marinado  
Tartar de salchichón de Málaga en pan cristal  
Tartar de aguacate y tomate azul  
Rollito de roast beef en focaccia con parmesano y pesto  
Samosas de morcilla ibérica y chutney de peras  
Wantan cup de pollo al curry  
Mini volovan de crema de queso azul y frutos secos  
Cucharín de pulpo en salsa huancaína  
Mini bao de magret de pato y salsa hoisin  
Mousse de chocolate blanco y baileys con frutos rojos



42€/invitado  
120 minutos





## Mesa de bebidas

Cerveza, cerveza sin alcohol  
Vino blanco verdejo  
Vino tinto rioja  
Agua mineral  
Refrescos





## El presupuesto incluye

Mesas altas, mantelería,  
Menaje

Camareros uniformados  
Chef

Platos vegetarianos

