



Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos

Zócalo de queso de oveja y praliné de almendras
Croستini de caponata con reducción de balsámico y
queso azul

Focaccia de brandada de bacalao con piquillos asados

Blinis de salmón ahumado y queso de oveja

Mini cupcakes de salchichón de Málaga con frosting de
crema de queso





Vasito de ensaladilla rusa con mayonesa de kimchi

Bloody mary de gazpacho y gamba

Vasito de porra con jamón y huevo de codorniz

Cestitas de foie con manzana confitada y grosellas

Ceviche de lenguado y mango con vinagreta de cítricos

Cucharín de crema de aguacate y salmón

Cucharín de pulpo a la gallega

Mini César salad

Ensalada saint tropez





Aperitivos calientes

Pincho de tortilla de patata con chistorra
Portobellos gratinados con gruyère y almendras
Langostinos crocantes con alioli de piquillos
Pavías de bacalao
Mini spring rolls con salsa teriyaki
Mini bao de pulled pork



Empanadillas argentinas de carne
Croquetas: jamón, puchero, lomo al px, morcilla y cebolla
caramelizada

Brownie de chocolate con helado
Profiteroles de nata y praliné
Crema helada de cítricos y pistachos

Seleccionar diez aperitivos entre fríos y calientes y un postre



Parrillada

Chorizo criollo
Morcilla de cebolla
Salchicha parrillera
Queso provolone
con tomate y
orégano

Entraña de Ternera
Vacío de Ternera
Asado de Tira
Secreto Ibérico
Pinchitos de
solomillo



Verduras al Grill
Patatas Asadas

Salsa criolla
Salsa Chimichurri
Salsa barbacoa

69€/invitado



Platos infantiles a elegir tres y postre

Mini perritos
Chicken fingers
Croquetas variadas
Mini cheese burger
Nuggets de pollo
Fish & chips
Brownie con frosting de Nutella



29€/NIÑO



Barra de bebidas

Vino tinto rioja

Vino blanco verdejo

Cerveza, cerveza sin alcohol

Refrescos

Tinto de verano

Agua mineral





El presupuesto incluye:

Mobiliario, mantelería, cristalería, menaje
Camareros, chef y personal de cocina
Transporte y recogida a la hora convenida



Menú staff: 30€/persona (fotógrafo, dj, músicos...)

Nos caracterizamos por la elaboración diaria y artesana de todos nuestros menús, no utilizamos productos procesados, elaboramos los dulces sin conservantes, así como el pan que utilizamos para los eventos. Transportamos las materias primas y las terminamos de montar en el lugar del evento nuestro chef para garantizar la frescura de cada bocado.