



Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos

Zócalo de queso de oveja y praliné de almendras

Crostini 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

Postres

Brownie de chocolate con helado

Profiteroles de nata y praliné

Crema helada de cítricos y pistachos

Seleccionar seis 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



El presupuesto incluye:

Barra de bebidas durante el servicio: vino blanco verdejo, tinto rioja, cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y agua mineral

Prueba de menú

Mobiliario, mantelería, cristalería y menaje

Camareros, chef y personal de cocina

Precio menú:

89€/invitado + IVA