



Aperitivo de bienvenida

Copa de Aperol Spritz

Cóctel

Aperitivos fríos

Bruschettas de jamón de castaña y pesto de rúcula

Zócalo de queso brie y praliné de almendras

Crostini de caponata con reducción de balsámico y queso azul

Tosta de brandada de bacalao con piquillos

Blinis de salmón ahumado, crème fraîche y eneldo

Pinchitos morunos



Vasito de ensaladilla rusa con mayonesa de kimchi

Chupito bloody mary con gamba

Vasito de porra con jamón y huevo de codorniz

Ajoblanco con tropezones de almendras

Cestitas de foie y manzana

Ceviche de lenguado y mango

Cucharín de crema de aguacate y salmón

Cucharín de pipirrana de pulpo

Mini César salad

Ensalada saint tropez

Aperitivos calientes

Tempura de vegetales

Portobellos gratinados con gruyère y almendras

Gyozas de verduras braseadas

Mini bao de pulled pork

Langostinos crocantes con alioli de piquillos

Pavías de bacalao

Mini pita de hummus y secreto

Fingers de pollo

Empanaditas argentinas de ternera

Saquitos de rabo de toro

Empanadillas de atún y pisto

Croquetas: jamón, puchero, lomo al PX, morcilla y cebolla caramelizada

Cazuelita de risotto de setas

Cazuelita de ragout de ternera con chips de patatas



Postres

Brownie de chocolate con helado

Profiteroles de nata y praliné

Crema helada de cítricos y pistachos

Seleccionar dieciséis aperitivos entre fríos, calientes y postres



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:

78€/invitado + IVA