



## Vino Español

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

20€/invitado + 10% iva

45 minutos





## Cóctel

Mini bao de pulled pork  
Bruschetta de jamón duroc y pesto de rúcula  
Pincho de tortilla de patata  
Tabla de quesos, uvas y frutos secos  
Ensaladilla rusa con virutas de ibérico  
Mini rollitos de verduras con salsa teriyaki  
Empanadillas argentinas de carne

26€/invitado + 10% iva  
60 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
- Cucurcho de mousse de chocolate belga con pistacho

32€/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

40€/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  
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

45€/invitado + 10% iva

90 minutos





## Cóctel

Bruschettas de jamón de castaña y pesto de rúcula

Crostini 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



52€/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,  
Camareros uniformados

Menaje  
Chef

