



Menú cóctel y mesa

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos

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

Tosta de brandada de bacalao con piquillos

Blinis de salmón ahumado y queso de oveja

Tabla de quesos con uvas, frutos secos y regañás





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 de pato

Ceviche de lenguado y mango

Mini César salad

Ensalada saint tropez





Aperitivos calientes

Tempura de vegetales

Portobellos gratinados con gruyère y almendras

Gyozas de verduras braseadas

Mini burger de ternera avileña



Empanaditas de ternera y corazón de queso de cabra
empanadillas de atún y pisto

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

Seleccionar diez aperitivos entre fríos y calientes



En mesa a compartir

Platos de jamón de cebo de campo

○

Platos de gambas

○

Embutidos ibéricos





Plato principal a elegir

Carrillera de cerdo duroc con salsa de cerveza y miel y vegetales

Lomo de salmón o bacalao con croute de pistachos y eneldo sobre crema de judías y vegetales baby



49€/Invitado



Menú cóctel, compartir en mesa y principal

Cóctel de bienvenida

Zócalo de queso de oveja y praliné de almendras

Cestitas de foie de pato con fresa

Cucharín de pipirrana de pulpo

Vasito de ensaladilla rusa

Crujiente de morcilla ibérica y chutney de pera

Croquetas: de jamón





En mesa

Para compartir

Cazuelita de risotto con setas

Langostinos crocantes con alioli de piquillos

Tabla de embutidos con selección
de panes ecológicos

Tabla de quesos con uvas, frutos secos y regañás

Portobellos gratinados con gruyère y almendras





En mesa

Plato principal a elegir

Carrillera de cerdo con salsa de cerveza y miel acompañada de boniato caramelizado

Bacalao con croute de pistachos y eneldo sobre crema de judías y vegetales baby



50€/Invitado



Menú barbacoa

Para compartir en mesa

Tablas de quesos con uvas y pan recién tostado
Tablas de embutidos ibéricos y panes artesanos





BARBACOA

Chorizo criollo
Morcilla de cebolla
Salchicha parrillera
Mini hamburguesa
de ternera

Entraña de ternera
Vacío de ternera
Asado de tira
Pinchitos de
Solomillo



Verduras al Grill
Patatas Asadas

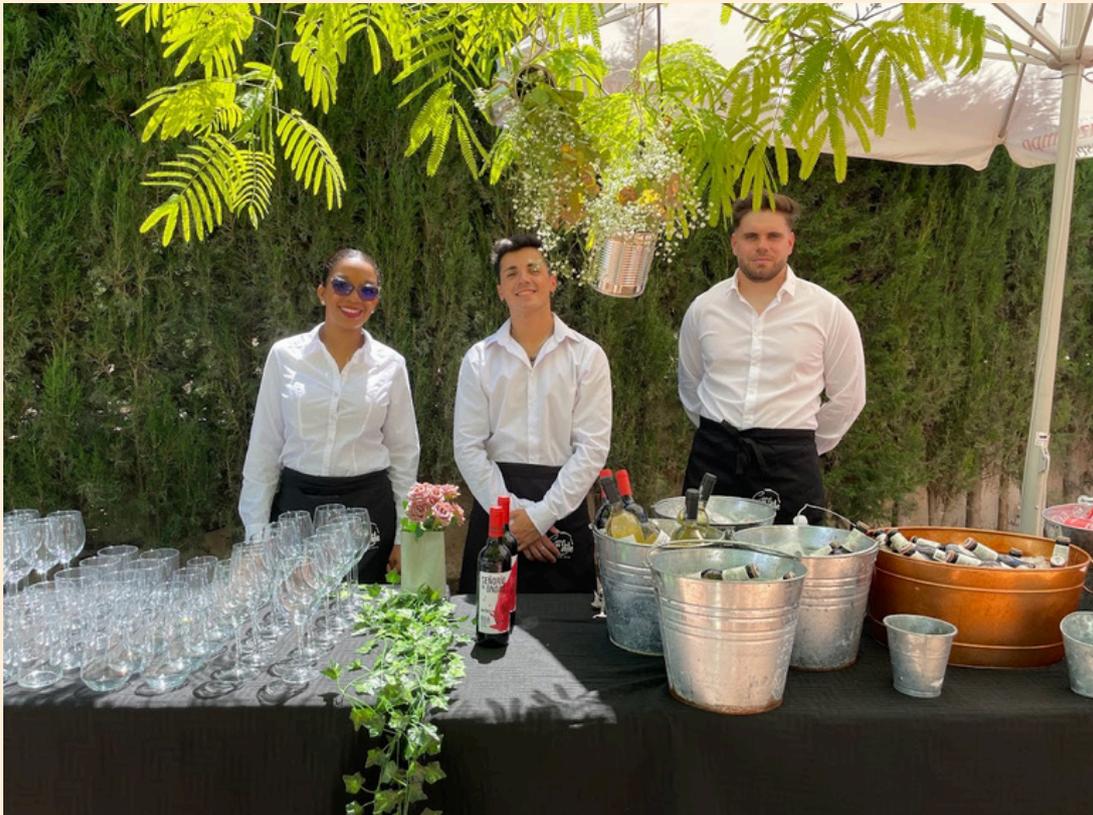
Salsa criolla
Salsa Chimichurri
Salsa barbacoa

50€/Invitado



Barra de bebidas durante el aperitivo y mesa

vino blanco verdejo, tinto rioja
cerveza, cerveza sin alcohol,
refrescos,
agua mineral





Platos infantiles a elegir dos y postre

Mini perritos
Chicken fingers
Croquetas variadas
Mini cheese burger
Nuggets de pollo
Fish & chips
Brownie con frosting de nutella
Refrescos, agua, zumos
1 camarero



30€/Niño



El presupuesto incluye

Mobiliario, mantelería, cristalería, menaje
Camareros, chef y personal de cocina





Corner de café

Café, infusiones, cacao,
leche vegetal y sin lactosa
azúcar blanco, moreno, edulcorante
mini chocolatinas
agua mineral

3€/persona





Mesa de postres



Arroz con leche
Crema catalana
Mousse de chocolate, limón
Cestitas dulces variadas
Mini brownie
Cheesecake





Estaciones de comida



Quesos y besos

La dulce vita

Bollywood

Del cerdo hasta los andares

China town

México lindo

Patria querida





Cortador de jamón

Jamón ibérico de cebo de campo 50%
485€

ibérico de bellota 50% 595€

ibérico de bellota 100% 745€





BARRA DE COPAS

Ginebra: larios, beefeater
Ron: brugal, barceló
Vodka: absolut
Whiskey: ballantine's, jb
Refrescos, agua

Servicio de camareros
Vasos de sidra
Hielo, limones



70€/botella a elegir