

# Menús de Cocktail

---

## COCKTAIL 1

€ 74

DURACIÓN: 2 HORAS

## APERITIVOS FRÍOS

Crocante de curry con hummus crudités y pimentón de la Vera

Ceviche de mejillones, cebolla roja y cilantro

Foccacia de queso crema, espinacas y bacon

Tecla de rillete de pato con confitura de arándanos

Brownie de foie-gras y pétalos de violeta

Tartaleta de brandada de bacalao y piquillo

Wrap de sobrasada mallorquina con miel de flores

Tabla de quesos españoles: Mahón, manchego, cabra pimentón

## BEBIDAS

Cerveza, refrescos, zumos

Vino blanco Viña Calera DO Rueda

Vino tinto Arienzo Crianza DO Rioja

Cava Brut Anna de Codorniu

## APERITIVOS CALIENTES

Strudel de carrillera de ternera, patata trufada y jugo de vino tinto

Brocheta de pulpo a la gallega con patata nueva

Shaomi de ibérico, gambas y setas con dip de wasaby

Croquetas variadas de txipirones, jamón ibérico, cabrales

Rollito de setas del bosque e ibérico

Bombón de pollo al curry thai

Ravioli crujiente de bacon a la carbonara

Quiche de espinacas y piñones tostados, pimentón

## POSTRES

Surtido de mini pastelería de nuestro obrador

# Menús de Cocktail

---

## COCKTAIL 2

€ 79

DURACIÓN: 2 HORAS

### APERITIVOS FRÍOS

Focaccia de queso de cabra, rúcula y mermelada de arándanos

Brownie de foie-gras y pétalos de violeta

Tartaleta de hummus y verduras en crudo

Pintxo de piña con langostino salsa coctel

Tartar de salmón, salsa de miso y sus huevas

Cuajada de setas del bosque, polvo de jamón

Ensalada de Quinoa Real con guacamole y pico de gallo

Pan de 5 cereales con jamón ibérico y tumaca

Pato confitado, cardamomo y mermelada de naranja

Lollipops de mozzarella caprese al pesto

### BEBIDAS

Cerveza, refrescos, zumos

Vino blanco Viña Calera DO Rueda

Vino tinto Arienzo Crianza DO Rioja

Cava Brut Anna de Codorniu

### APERITIVOS CALIENTES

Delicia de merluza con cremoso de piquillos

Cochifrito con compota de manzana y cardamomo

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y cheddar

Trio de croquetas: jamón, txipirón, bacalao

Rollito de setas del bosque e ibérico

Bombón de pollo al curry thai

Ravioli crujiente de bacon a la carbonara

Rollito de pato laqueado estilo Pekín

Hakao de verduras estofadas

Kofta de pollo marinado al ras al hanut con salsa de yogur

Tempura de verdura con salsa de soja

### POSTRES

Surtido de mini pastelería de nuestro obrador

# Menús de Cocktail

---

## ESTACIONES

Precios por persona

Tartar de solomillo o atún	€ 12	Carro de jamón de Praga con medias noches	€ 8
Tartar de salmón	€ 10		
Carro de salmón ahumado con pan polar, salsas	€ 10	Sushi en directo	€ 10
		Sushi man	€ 300
Cevichería en directo	€ 12	Carro pierna de ternera asada	€ 10
Huevo a baja temperatura	€ 7	Paella	€ 5
Mesa de sándwich Pan Bao con guarniciones	€ 7	Dim-sum cocidos al momento	€ 6