



## MENÚS CÓCTELES





## MENÚ CÓCTEL 1

### **ELABORACIONES FRIAS:**

BROCHETA DE QUESO CURADO CON MEMBRILLO  
CHUPITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO COCIDO  
TACO DE MELÓN CON JAMÓN  
MINI ENSALADA DE POLLO CON MOSTAZA  
CANAPÉ DE JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE  
PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

### **ELABORACIONES CALIENTES:**

MINI CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN  
LANGOSTINO CROCANTI CON SALSA ROMESCO  
HOJALDRE DE CHISTORRA  
BROCHETA DE POLLO CRUJIENTE CON SALSA DE CURRY Y MANGO  
CROCANTE DE CHILI-CRAMB  
CIGARRITOS DE MORCILLA, PIQUILLO Y MANZANA

### **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL,  
SELECCIÓN DE REFRESCOS,  
CERVEZA,  
VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,  
VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

### **POSTRE:**

BROWNIE DE CHOCOLATE

### **SUPLEMENTOS:**

PAELLA VALENCIANA 4,09€ X PAX. IVA NO INCLUIDO  
PAELLA DE MARISCO 5,45 € X PAX. IVA NO INCLUIDO



## MENÚ CÓCTEL 2

### **ELABORACIONES FRIAS:**

TABLA MIXTA DE QUESO CURADO Y JAMÓN IBÉRICO

CHUPITO DE GAZPACHO DE SANDÍA Y ALBAHACA

MINI VOL AU VENT DE CANGREJO Y GAMBAS

MINI ENSALADA CAPRESSE

TARTAR DE BACALAO, NARANJA Y ACEITUNAS NEGRAS

ROLLITO DE SALMÓN CON QUESO FRESCO Y ESPINACA

GUACAMOLE CON PLÁTANO MACHO CRUJIENTE

### **ELABORACIONES CALIENTES:**

MINI CROQUETAS VARIADAS DE JAMÓN Y DE MORCILLA

DELICIAS DE MEJILLÓN TIGRE

CAPRICHOS DE CHIPIRÓN EN SU TINTA

HOJALDRE DE QUESO DE CABRA Y MEMBRILLO

BROCHETAS DE POLLO YAKITORI CON SOJA Y SÉSAMO

MOLE DE CARRILLERA CON CRUJIENTE DE MAÍZ

MINI BURGUER DE TERNERA CON CEBOLLA A LA MOSTAZA

### **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL,

SELECCIÓN DE REFRESCOS,

CERVEZA,

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

### **POSTRE:**

MINI REPOSTERÍA VARIADA

### **SUPLEMENTOS:**

PAELLA VALENCIANA 4,09€ X PAX. IVA NO INCLUIDO

PAELLA DE MARISCO 5,45 € X PAX. IVA NO INCLUIDO



## MENÚ CÓCTEL 3

### ELABORACIONES FRIAS:

TABLA MIXTA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO PURO DE OVEJA

CREMA DE MELÓN CON JAMÓN

ENSALADA DE QUINOA Y BULGUR CON LIMA Y CILANTRO

CEVICHE DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE

TRAMEZZINI DE GOUDA, JAMÓN Y RÚCULA

HUMMUS AL PIMENTÓN CON PAN DE PITA

TARTAR VEGETAL DE REMOLACHA Y MANZANA CON CHIPS DE  
YUCA

AGUACHILE DE CABALLA Y MINI MAZORCA DE MAÍZ

### ELABORACIONES CALIENTES:

MINI CROQUETAS VARIADAS DE JAMÓN Y CHIPIRÓN

CRUJIENTE DE MORCILLA, PIQUILLO Y MANZANA

DELICIAS DE MEJILLÓN TIGRE

SAMOSA DE QUESO FETA Y MENTA CON SALSAS DE CHILI DULCE

BROCHETA DE PATO A LA NARANJA

TACO DE PULPO Y HUEVAS DE SALMÓN CON CREMA DE APIO Y  
JENGIBRE

VERSIÓN DE LAS PATATAS BRAVAS CREMOSAS

BROCHETA DE CORDERO MARINADO CON SALSAS DE YOGUR Y  
MENTA

### BEBIDAS:

AGUA MINERAL,

SELECCIÓN DE REFRESCOS,

CERVEZA,

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

### POSTRE:

BROWNIE DE CHOCOLATE

### SUPLEMENTOS:

PAELLA VALENCIANA 4,09€ X PAX. IVA NO INCLUIDO

PAELLA DE MARISCO 5,45 € X PAX. IVA NO INCLUIDO



## MENÚ CÓCTEL 4

### ELABORACIONES FRIAS:

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS DE BELLOTA  
(JAMÓN, LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN)  
CUÑAS DE QUESO PARMESANO CON FRUTOS ROJOS  
GAZPACHO DE FRESAS Y FRAMBUESAS  
MOUSSE DE FOIE AL OPORTO CON POLVO DE MAÍZ  
AHUMADO  
MINI VOL AU VENT DE BRANDADA DE BACALAO Y  
PIMIENTO DULCE  
TARTAR DE VACA CON QUESO PARMESANO  
MINI ENSALADA DE PATO CONFITADO CON  
ARÁNDANOS Y OREJONES  
CEVICHE DE SALMÓN Y AGUACATE SOBRE LIMA  
TARTAR VEGETAL DE REMOLACHA Y MANZANA CON  
CHIPS DE YUCA  
AGUACHILE DE PULPO Y TOMATE

### BEBIDAS:

AGUA MINERAL,  
SELECCIÓN DE REFRESCOS,  
CERVEZA,  
VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,  
VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

### ELABORACIONES CALIENTES:

MINI CROQUETAS VARIADAS DE JAMÓN Y DE  
CENTOLLO  
MINI ALBÓNDIGA DE PERDIZ Y SÉSAMO CON SALSA  
PERIGORD  
CRUJIENTES DE VIEIRAS CON MAHONESA DE  
PIMIENTOS  
RAVIOLIS DE CHILI-CRAMB  
VERSIÓN DE LAS PATATAS BRAVAS CREMOSAS  
MOLE DE CARRILLERA CON CRUJIENTE DE MAÍZ  
BROCHETA DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE  
BOLETUS  
COCHINILLO CONFITADO Y CRUJIENTE CON SALSA  
HOISIN  
TACO DE CORDERO A LA PROVENZAL  
TATAKI DE BONITO CON KIMCHIE AGRIDULCE

### POSTRE:

REPOSTERÍA VARIADA  
SURTIDO DE MACARONS

### SUPLEMENTOS:

PAELLA VALENCIANA 4,09€ X PAX. IVA NO INCLUIDO  
PAELLA DE MARISCO 5,45 € X PAX. IVA NO INCLUIDO



# MENÚS CÓCTELES

## CONDICIONES GENERALES

### PRECIOS POR PERSONA :

**CÓCTEL N°1: 25,45 €**

**CÓCTEL N°2: 54,55 €**

**CÓCTEL N3: 59,09 €**

**CÓCTEL N°4: 40,00€**

---

### TODOS NUESTROS CÓCTELES INCLUYEN:

- SERVICIO DE CAMARERO.
- LOS CÓCTELES SON PARA GRUPOS MÍNIMOS DE 30 PERSONAS, EN CASO DE SER MENOS, CONSÚLTENOS.
- EL CÓCTEL ELEGIDO Y EL NUMERO DE COMENSALES DEBE SER CONFIRMADO COMO MÍNIMO 7 DÍAS ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO.
- IVA NO INCLUIDO 10%.

### PRECIOS VIGENTES DURANTE EL 2017

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.