



## COCTEL - APERITIVO

### Cóctel – Aperitivo nº 1

- Snack hindú frito
- Vasito de queso majorero y salmón
- Mini polar de ternera con cebolla caramelizada
- Taco de atún frito con almendras garrapiñadas
- Bolitas de ave con manzana asada
- Croquetas rústicas de jamón ibérico
- Taquito de fondant de chocolate

#### Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

**PRECIO MENÚ: 16,50 € - I.G.I.C. Incluido**

**DURACIÓN: 45 minutos**

### Cóctel – Aperitivo nº 2

- Carpaccio de pulpo sobre puré de batata y pimentón
- Ensaladita de ceviche de gambas y brotes
- Mini rulo de cabra crujiente con chutney de tomate
- Bombón de morcilla y almendra sobre manzana roja
- Tortilla de setas y jamón ibérico
- Vasito de langostinos en tempura con salsa teriyaki
- Brocheta de pularda frita y ají
- Chupito de mascarpone y cacao

#### Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

**PRECIO MENÚ: 20,00 € - I.G.I.C. Incluido**

**DURACIÓN: 45 minutos**



### Cóctel – Aperitivo nº 3

- Chips de verduritas
- Ensalada de foie y brotes
- Sushi nori maki de salmón
- Cucharita de pez mantequilla y chucrut
- Vasito de gazpacho de fresas
- Rollito de verduritas y jengibre
- Tortilla española de pimientos asados
- Croquetas de espinacas y alioli
- Anillas fritas de calamar
- Brocheta de pollo Tandory y curry rojo
- Taquitos dulces de brownie y azúcar de naranja
- Vasito de frutas rojas y chocolate tibio

#### Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

**PRECIO MENÚ: 25,00 € - I.G.I.C. Incluido**

**DURACIÓN: 45 minutos**

**SERVICIO DE CAFÉ 1,50 € / persona**

**PASTELERÍA FRANCESA 2,50 € / persona**

\* NOTA: Todos los cócteles de menos de 25 comensales que se celebren en salón privado, tendrán un suplemento de 180,00 €.

\* Los cócteles se servirán para un mínimo de 15 comensales.

\* El plazo máximo de confirmación del nº de comensales es de al menos 24 horas de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



## OPCIONES EXTRAS “ A LA CARTA ” (Precios por persona)

### ESTILO TRADICIONAL CANARIO

Papas negras arrugadas con sus mojos .....	2,50 €
Laminado de cherne y batata amarilla .....	2,50 €
Vasitos de pulpo frito en tempura .....	2,50 €
Mini pella de gofio y miel de retama .....	2,00 €
Cucharita de costilla mechada y pimiento .....	2,00 €
Trufas fritas de carne de fiesta .....	2,00 €
Surtido de quesos canarios .....	3,00 €
Queso fresco de cabra con membrillo .....	2,00 €
Taco de pulpo y batata con vinagreta de pimentón.....	2,50 €
Mini rulo de cabra crujiente con mermelada de tomate.....	2,50 €

### VASITOS

Gazpacho de fresas .....	1,50 €
Crema de melón y jamón ibérico .....	2,00 €
Minibrocheta de frutos al kirsch .....	1,50 €
Crema fina de berros y queso fresco .....	1,50 €
Crema de calabaza y tosta de aceituna negra .....	1,50 €
Crema de papaya y fresas con menta.....	1,50 €



Vasito de ensalada crujiente de pavo .....	1,50 €
Chupito de salmón y crema de mozzarella fresca.....	1,50 €
Vasitos de langostinos en tempura con salsa agridulce...	2,00 €
Copita de ensalada de foie con picatostes .....	2,00 €
Vasito de cocido de garbanzo y pato .....	1,50 €
Vasito de chips de verduras .....	1,50 €

### SNACKS

Chips de verduritas .....	1,50 €
Pan de gambas .....	1,50 €
Crujiente de queso de cabra y amapola .....	1,50 €
Vasitos de cereales con pipas .....	1,50 €
Tosta de jamón ibérico con tomate .....	2,00 €

### ORIENTAL

Sushi nori maki de salmón .....	3,00 €
Sushi nori maki de atún rojo .....	3,00 €
Nigiri de salmón .....	2,25 €
Nigiri de atún .....	2,25 €
Nigiri de emperador .....	2,00 €
Nigiri de tortilla .....	2,00 €
Minibrocheta de pollo al curry .....	2,00 €
Minibrocheta frita de langostino con pan chino.....	2,50 €



Cucharita de arroz frito con tofu .....	2,00 €
Cucharita de fideos de arroz con hongos .....	2,00 €
Snack asiático de arroz frito y gambas .....	2,00 €
Tataki de atún con pirámide de pistacho .....	2,50 €
Minibrocheta de pollo tandory con verduras.....	2,00 €

### TAPAS CALIENTES

Croquetas de bacalao y pimiento .....	2,00 €
Croquetas de cherne .....	2,00 €
Tortilla de pimientos asados .....	2,00 €
Tortilla de cebolleta .....	2,00 €
Tortilla de jamón ibérico .....	3,00 €
Minibrocheta de chipirón frito .....	2,50 €
Bolitas crujientes de calamar .....	2,00 €
Croquetas cuadradas de hongos .....	2,00 €
Chupa chups de morcilla y manzana verde.....	2,00 €
Buñuelos de bacalao fritos .....	2,50 €
Tortilla de setas y jamón ibérico .....	3,00 €
Minibrocheta de pularda macerada con salsa de soja.....	2,75 €
Tortilla española de gambas .....	2,00 €
Croquetas de millo y alioli de cilantro .....	2,00 €
Rabas de calamar fritas .....	2,00 €



## VEGETARIANO

Tempura de verduras .....	1,75 €
Minihojaldre de queso y espinacas .....	1,75 €
Tacos de tofu y brotes .....	2,00 €
Ravioli de roquefort .....	2,00 €
Cus cus tibio de frutos secos .....	2,00 €

## CELIACO

Cucharita de salpicón de gambas.....	1,50 €
Cucharita de bacalao al pil-pil .....	2,00 €
Cucharita de salmón marinado con brotes de soja .....	2,00 €
Vasito de champiñones al ajo .....	1,50 €
Minibrocheta de solomillo con verduras .....	2,50 €
Minibrocheta de pulpo a la gallega .....	2,50 €
Vasito de macedonia de frutas .....	1,25 €
Vasito de crema de melón .....	1,25 €
Cucharita de ahumados y salsa tártara .....	2,00 €



## POSTRES

Mini tarta de queso .....	2,00 €
Vasito de crema de arroz con leche .....	1,50 €
Trufas de chocolate .....	2,00 €
Gominolas de frutas .....	1,50 €
Mini brownie .....	2,00 €
Snack crujiente de cacao .....	1,50 €
Espuma de fresas .....	1,50 €
Copita de crema de yogur y miel .....	1,50 €
Chupito de tiramisú .....	1,50 €
Taquitos dulces de chocolate y mora .....	2,00 €
Natilla y galleta .....	1,50 €

SERVICIO DE CAFÉ            1,50 € / persona

PASTELERÍA FRANCESA    2,50 € / persona

\* NOTA: Todos los cócteles de menos de 25 comensales que se celebren en salón privado, tendrán un suplemento de 180,00 €

\* Los cócteles se servirán para un mínimo de 15 comensales

\* El plazo máximo de confirmación del nº de comensales es de al menos 24 horas de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.

