

PROPUESTA COCKTAIL 2010

COCKTAIL A

- Cucharita de Láminas de Pulpo y Patata aromatizada con Cúrcuma y Lima
- Cucharita tradicional de Txangurro
- Brocheta de Tomate y Mozzarella al aceite de Albahaca
 - Brocheta de Idiazabal, Membrillo y Aceite de Arbequina
- Tosta de Queso Fresco, crema de Aguacate y Anchoa
 - Flauta artesana de Sobrasada e Ibérico
 - Surtido de Croquetas: Jamón y Boletus
- Mini rollitos de Primavera y suave salsa de Soja & - &

Cocktail de Champagne, Vinos, Cervezas y Refrescos

Precio por Comensal: 19,00 (8% IVA incluido)

****No disponible en jornada de mañana a partir de las 13:30 Hrs. ni en jornada de tarde a partir de las 20:00 Hrs****

COCKTAIL B

- Brocheta de Atún marinado y Piña a la Vinagreta de Olivas Negras
- Brocheta de Tempura de Langostino y Verduras, aderezo de Miel y Aceite de Sésamo
- Cucharita de Bombón de Foie y Pedro Ximénez
- Cucharita de Caramelo de Solomillo de Cerdo y Queso Gorgonzola y lágrima de Frambuesa
 - Vasito de Espuma de Patata Ahumada y aceite de Trufa
 - Vasito de Brandada de Bacalao con Aceite de Tomates Secos y Orejones de Melocotón
- Cuenco de Salmorejo de Sandía y Menta con Huevas de Trucha
- Surtido de Croquetas: Jamón, Boletus y Delicia de Mar & - &
Surtido de Pastelitos & - &

Cocktail de Champagne, Vinos, Cervezas y Refrescos

Precio por Comensal: 26,80 € (8% IVA incluido)

COCKTAIL C

- Brocheta de Cherrys Confitados,
Mozzarella de Búfala y Pesto Genovés
- Piruleta de Cerdo Ibérico y Trufa,
Cacao y Pimentón de la Vera
- Vasito de Brandada de Bacalao, Aceite de Tomates Secos
y Orejones de Melocotón
- Vasito de Espuma de Cebolla. Migas de Ajo y Bacon
 - Mini Sandwiches de Mantequilla de Trufa,
Salvia y Jamón dulce
 - Cucharita de Bombón de Foie y Pedro Ximénez
 - Mini Hamburguesas, Cebolla confitada
y virutas de Parmesano
 - Bolsita crujiente de Gambas y Sepia
 - Delicias de Perdiz con Kikos o Sésamo,
Aceite de Curry y Miel
- & - &
Surtido de Pastelitos
- & - &
Cocktail de Champagne, Vinos, Cervezas y Refrescos

Precio por Comensal: 33,10 € (8% IVA incluido)

COCKTAIL D

- Tosta de Queso Fresco, crema de Aguacate y Anchoa
- Crema Tibia de Patata , sal de ibérico y aceite de Trufa
- Cuenco de Salmorejo de Sandía y Menta con Huevas de Trucha
 - Cucharita de Bombón de Foie y Pedro Ximénez
 - Vasito de Espuma de Patata Ahumada
y aceite de Trufa
 - Piruleta de Cerdo Ibérico y Trufa,
Cacao y Pimentón de la Vera
 - Brocheta de Cigala Fresca en Tempura
- Delicias de Solomillo, reducción de Pedro Ximénez
 - Bolsita Crujiente de Gambas y Sepia
 - Dados de Merluza de Pincho a la Romana
- & - &
Vasito de Cremoso de Chocolate y Frambuesas
- & - &
Cocktail de Champagne, Vinos, Cervezas y Refrescos

Precio por Comensal: 42,70 € (8% IVA incluido)

****Todos los Cocktail se servirán para un mínimo de 25 comensales.*

*Para servicios de menos comensales se facturarán un mínimo de 25 comensales****

