

OPCIÓN 1

Mini bowl de ensalada César Gran Teatro
Grissinis con jamón ibérico y cecina de León
Degustación de croquetas
(txangurro, chuleta y jamón)
Tortilla de patata con cebolla
Mini burger de salmón ahumado con queso
crema y rúcula

Bacalao al ajoarriero con su pil pil
Brioche de cochinita pibil con cebolla encurtida

Tarta de queso con coulis de fruta de temporada

P.V.P.: 35,00€ por persona.
Bebida e IVA incluido,

Bebidas que incluyen los cocktails:
Agua mineral, vino blanco, vino tinto, cerveza, y refrescos

OPCIÓN 2

Langostinos Kataifi con salsa de piña
Grissinis con jamón ibérico y cecina de León
Salmorejo cordobés con anchoas y parmesano
Mousse de quesos de Castilla con tartar de salmón
Ravioli de pato al curry con salsa teriyaki
Ferrero de Burgos (morcilla)

Tacos de merluza en tempura con
mahonesa de limón
Mini burger de ternera y cheddar

Crema de arroz con leche y cookie rota
Flan de calabaza asada con helado de vainilla y
toffee

P.V.P.: 44,00€ por persona.
Bebida e IVA incluido,

OPCIÓN 3

Conito de brandada de bacalao con alioli y soja
Ensaladita de escabechados
Pan rústico con jamón ibérico y tomate
Mousse de queso Idiazábal con mermelada de
tomate
Bombón de micuit con reducción de Oporto
Tigre crab (Tapa ganadora San Lesmes 2024)
Mini hot-dog de chistorra con cebolla caramelizada
y mostaza antigua
Mini burger de salmón ahumado con queso
crema y rúcula
Brochetón de pollo teriyaki con salsa de piña
especiada

Bacalao rebozado con salsa agripicante y wakame
Pan Bao de costilla de ternera con salsa de coreana

Carrot cake con crema inglesa y helado de vainilla

P.V.P.: 54,00€ por persona.
Bebida e IVA incluido,