

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 hot dog de chistorra con cebolla
caramelizada y mostaza antigua

Taco de bacalao al ajoarriero con su pil pil
Brioche de cochinita pibil con cebolla encurtida

Tarta de queso con coulis de fruta de temporada
Tarta de manzana templada con inglesa de coco

P.V.P.: 39,00€ por persona.
Bebida e IVA incluido

Bebidas que incluyen los cocktails:
Agua Km. O, vino blanco, vino tinto, cerveza, y refrescos

OPCIÓN 2

Salmorejo cordobés con tartar de sardina ahumada y
parmesano
Mousse de queso Idiazábal con mermelada de tomate
Grissinis con jamón ibérico y cecina de León
Langostino Kataifi con salsa de piña
Ravioli de pato al curry con salsa teriyaki
Ferrero de Burgos
Rabas de calamar

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.: 48,00€ por persona.
Bebida e IVA incluido

OPCIÓN 3

Mini bowl de ensalada 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)
Risotto de boletus
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
koreana

Mini torrija de pan brioche con salsa inglesa
Brownie de chocolate belga con frutos rojos

P.V.P.: 59,00€ por persona.
Bebida e IVA incluido