

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 burguer 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 burguer 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 torrijas de pan brioche con salsa inglesa

Brownie de chocolate belga con frutos rojos

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

