



VINO ESPAÑOL

Sinfonía de Quesos
Tabla de Embutido Ibérico
Tortilla Española
Papas Fritas
Aceitunas
Frutos Secos
Pan

BEBIDAS

Vino de la Casa
Cervezas
Refrescos
Aguas Minerales



PRECIO DEL MENÚ: 18,00€ + IGIC
DURACIÓN: 1 HORA



- Los cócteles se servirán para un mínimo de 15 comensales
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



COCKTAIL 1

Chips de Papas con salsa de Pimentón
Gazpacho con virutas de Jamón
Bombón de Queso Flor y Lichis con salsa Thai
Tartar de Salmón Ahumado con Guacamole

Croquetas del Chef con agridulce de Tomate
Canelones de Pollo al curry y Queso Ahumado
Mini Bocadillo Canario (Pata Asada, Queso
media flor y Guacamole)
Risotto de Trompetas de la Muerte

Tacos de Bacalao confitado con mousseline de
ajo
Brochetas de Pollo Cajún con crujiente de Yuca
(picante)

Arroz con Leche de Coco
Bombones de Chocolate del Chef

BEBIDAS

Vino de la Casa
Cervezas
Refrescos
Aguas Minerales

PRECIO DEL MENÚ: 27,00€ + IGIC
DURACIÓN: 1 HORA

- Los cócteles se servirán para un mínimo de 15 comensales
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



COCKTAIL 2

Chips de Papas con salsa de Pimentón

Gazpacho de Cerezas

Bombón de Queso Flor y Lichis con salsa Thai

Tartar de Salmón Ahumado con Guacamole

Ensaladilla rusa con pesto rojo

Finger Sandwich de Ibérico trufado y queso ahumado

Croquetas del Chef con agridulce de Tomate

Canelones de Pollo al curry

Mini bocadillo Canario (Pata Asada, Queso media flor y Guacamole)

Arroz meloso de Cordero, Manzana y Queso Majorero

Tacos de Bacalao confitado con mousseline de ajo

Mini albóndigas con trompetas de la muerte, crema de apionabo y chips de yuca

Mascarpone con tierra de Chocolate

Arroz con Leche de Coco

Bombones de Chocolate del Chef

BEBIDAS

Vino de la Casa

Cervezas

Refrescos

Aguas Minerales

PRECIO DEL MENÚ: 31,00€ + IGIC

DURACIÓN: 1 HORA

- Los cócteles se servirán para un mínimo de 15 comensales
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.