



## PRESUPUESTO COCKTAIL

### Cocktail A

Agua mineral  
Refrescos  
Zumos de fruta  
Cerveza con y sin alcohol  
Vino tinto Rioja  
Vino blanco de Rueda

Mini chapatinas de lomo ibérico con tomate  
Conos de queso con caviar de salmón  
Mini crepe de crema de berros con rúcula  
Redondos de tortilla de patata con cebolla caramelizada  
Mini sandwiches de pan de miga vegetales y de jamón y queso  
Brochetitas de cherry con perlas de mozzarella y aliño de Módena

Mini pitas de rúcula con carne asada y salsa de yogurt  
Rollitos de primavera con salsa agri dulce  
Bolla de pan con chistorritas de Navarra a la sidra  
Milanesitas de pavo con ali oli  
Vol au vent de puerro y langostino gratín

Daditos de brownie con azúcar glacé

16 piezas por persona  
Duración máxima 1 hora y media



## Cocktail B

Agua mineral  
Refrescos  
Zumos de fruta  
Cerveza con y sin alcohol  
Vino tinto Rioja  
Vino blanco de Rueda

Jamón Ibérico D.O Guijuelo con tostas de pan y tumaca  
Conos de foie con perlas de maracuyá  
Redondos de tortilla con puerro caramelizado  
Brocheta de huevito de codorniz con langostino y mayonesa de wasabi  
Tartaletas de caviar  
Mini crepes de pollo al curry  
Cucharita de tartar de salmón marinado con tomate y aguacate

Chupitos de crema de calabaza  
Daditos de pollo al limón con salsa de mostaza y miel  
Pañuelos de morcilla, pasas y piñones con compota de manzana  
Quiche de bacon y champiñones  
Hamburguesitas de buey con roquefort y rúcula  
Pulpo a feira

Mini panqueques de dulce de leche  
Brochetas de frutas

21 piezas por persona  
Duración máxima 1 hora y media



## Cocktail C

Agua mineral  
Refrescos  
Zumos de fruta  
Cerveza con y sin alcohol  
Vino tinto Rioja CVNE Crianza o Marqués de Arienzo  
Vino blanco de Rueda Vega del Pas Verdejo

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tumaca  
Rocas de grana padano con miel trufada  
Ceviche de corvina sobre lima  
Mini crepes de pollo al curry  
Brioche de foie con mermelada de higos  
Brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo  
Chupito de gazpacho de fresones o consomé al jerez  
Cucharitas de tartar de solomillo con patatas paja

Quiche de queso mascarpone, gorgonzola y cebolla caramelizada  
Daditos de merluza a la romana con mayonesa  
Cucharita de risotto de setas con parmesano  
Daditos de solomillo Wellington  
Brochetas de presa con chimichurri  
Puntas de espárragos trigueros a la plancha con sal maldon  
Redondos de tortilla de patata con trufa

Brochetas de fruta con crujiente de chocolate  
Pastelito de ruso con frambuesa  
Daditos de brownie con azúcar glacé

25 piezas por persona  
Duración máxima 2 horas



## Cocktail D

Agua mineral  
Refrescos  
Zumos de fruta  
Cerveza con y sin alcohol  
Vino tinto Rioja Viña Real reserva  
Vino blanco de Rueda Vega del Pas Verdejo

Copa daikiri con gazpacho de cerezas y helado de aceite de oliva  
Jamón ibérico de bellota con pan cristal y tumaca  
Lomo ibérico de bellota con picos de Jerez  
Brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo  
Cucharitas de steak tartar con patatitas paja  
Maki variado con salsa de soja  
Foie con pistacho en tartaleta de chocolate  
Redonditos de tortilla de patata con cebolla confitada  
Brochetitas de huevo de codorniz con langostino y mayonesa de tartufo

Cucharita de risotto de setas con parmesano  
Pimientos rellenos de merluza  
Bricks de queso de cabra y tomate seco  
Brochetita de atún con salsa de soja  
Pulpo a feira  
Hamburguesitas de buey con rúcula, queso y cebolla confitada  
Mini crepes de pato laqueado con salsa hoisin  
Habitas baby con huevo escalfado

Filloas con crema de limón  
Trugas de chocolate  
Panqueques de dulce de leche

28 piezas por persona  
Duración máxima 2 horas



Para cualquier cocktail:

**Cazuelita y cocina en miniatura**

Pularda al cava con lacitos de pasta

Solomillo Strogonoff con patatitas panadera

Mini albóndigas de merluza en salsa americana

Lasaña de verduras gratinadas con masa de crepes

Marmitako

Aspic de huevo de codorniz con foie y jamón ibérico

Pisto y huevo de codorniz escalfado

Erizo al gratín

Cazuelita de bacalao dorado con chips de verdura

Potito de patata panadera, huevo escalfado y aroma de trufa