

COFFEE

Coffee A

Cafés e infusiones, agua mineral
Zum de naranja

- 2 Mini croissants artesanos
- 1 Palmerita de chocolate
- 1 Bizcochito de yogurt
- 1 Mini sándwich de pan de amapola con jamón y queso

Coffee B

Cafés e infusiones, agua Mineral
Zum de naranja natural

- 1 Mini napolitana de chocolate
- 2 Mini croissants artesanos
- 1 Brocheta de fruta
- 1 Vasito de crema de yogur con puré de frambuesa y crujiente de muesli
- 1 Mini sándwich de pan de amapola con jamón y queso
- 1 Mini sándwich de pan de miga con salmón marinado y salsa eneldo
- 1 Chapatina de jamón ibérico con tumaca



VINO ESPAÑOL

Vino español 1

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de fruta

Cerveza Mahou con y sin alcohol

Vino tinto Rioja Marqués de Arienzo

Vino blanco CUNE rueda

Caña de lomo con picos de Jerez (15 grs por persona)

1 Chupito de salmorejo o de crema de calabaza

1 Mini wrap de pavo, queso y guacamole

1 Brocheta de huevo de codorniz con langostino y mayonesa de wasabi

1 Bolla de pan con chistorra de Navarra

2 Redondos de tortilla de patata con cebolla caramelizada

1 Tartaleta de caviar

1 Cono de foie con compota de manzana y viruta de almendra

Vino español 2

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de fruta

Cerveza Mahou con y sin alcohol

Vino tinto Rioja Marqués de Arienzo

Vino blanco CUNE rueda

Jamón ibérico con panecillos de tumaca (20 grs por persona)

Tabla de quesos variada con uvas, nueces y panecillos (20 grs por persona)

Nachos con guacamole

1 Chupito de gazpacho andaluz o de consomé al jerez

1 Mini sándwich de pan de amapola con roast beef y mostaza

1 Mini wrap de salmón marinado, queso y espinacas

1 Pita de carne asada con verduras y salsa de yogurt

1 Brocheta de tomate cherry y mozzarella

2 Brick de queso de cabra con tomare seco y salsa de piquillo

2 Redondo de tortilla de patata con cebolla caramelizada



COCKTAIL



Cocktail A

Agua Mineral, refrescos, zumos de fruta

Cerveza con y sin alcohol

Vino tinto Rioja Marqués de Arienzo

Vino blanco Cune Rueda verdejo

Caña de lomo ibérico con picos

Rocas de parmesano con miel de trufa

Redondos de tortilla trufada con espuma de alioli de remolacha

Tablas variadas de queso con uvas, nueces y panecitos

Brocheta de salmón marinado con salsa eneldo

Empanada gallega de pollo y manzana

Puntas de trigueros con sal maldon

Pañuelos de morcilla con idiazábal y compota de manzana

Daditos de merluza de pincho con mayonesa de A.O.V.E

Mini pitas de carne asada, verduras y salsa de yogur

Hamburguesitas de buey con queso azul, rúcula y mermelada de tomate

Pastelito de limón

Vasito de tiramisú con chocolate

21 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 Martinez Lacuesta Reserva

Vino blanco de Rueda Marqués de Riscal

Jamón ibérico de bellota con picos

Tablas variadas de quesos con picos, uvas y orejones

Taco de carpaccio con rúcula, tomate seco y parmesano

Brioche de foie con laminado de uva y PX

Brochetas de salmón marinado con salsa eneldo

Vasito de salmorejo verde con burrata, tomates secos y pesto rojo

Steak tartar con rosti de patata

Puntas de trigueros con sal maldon

Cucharitas de risotto de setas con parmesano

Samosas de pichón con salsa agridulce

Mini bao de pato laqueado con salsa hoisin

Huevoito escalfado con patata trufada y salsa de boletus

Vasito de tiramisú

Pastelito de ruso con frambuesa

Brochetas de fruta

26 piezas por persona

Duración máxima 2 horas

BANQUETE

Apertivo en mesa o de pie

Jamón ibérico de bellota con picos
Rocas de parmesano con miel de trufa
Ceviche de langostino y mango
Croquetitas de jamón y torta del casar
Pañuelos de morcilla con Idiazabal y compota de manzana

Primeros (a elegir uno)

Crema de Nécoras con langostinos tigre en dos servicios
Salmorejo de remolacha con burrata y pesto
Crepes de langostino tigre con salsa americana
Crepes de setas con salsa de boletus y trufa
Tres tartares de aguacate, salmón y tomate con salmorejo cordobés
Tartar de gambones con dátiles y ajoblanco de piña colada
Milhojas de foie, manzana caramelizada y queso de cabra con coulis de mango
Raviolis de foie con salsa de boletus, trufa y parmesano

Segundos (a elegir uno)

Carrillera de ibérico al vino tinto con orejones confitados y patatas panadera
Pularda al estragón con patatitas Dauphinoise y champiñones glaseados
Magret de pato a la naranja con puré de violeta y tirabeques
Roast Beef en su jugo con puré de boniato trufado
Merluza de pincho con salsa de piñones y patatitas risoladas
Solomillo de ternera con salsa de Oporto, cebollitas glaseadas y patatas Dauphinoise (Suplemento 4€/ persona)

Postres (a elegir uno)

Parfait de chocolate
Copa de cheese cake con frambuesa y espéculos
Tarta de limón
Tarta árabe de crema pastelera, fresas y viruta de almendra

Café y mignardises

Bebidas

Agua mineral y con gas
Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de naranja y de tomate
Vino blanco CUNE Rueda
Vino tinto Rioja Marqués de Arienzo

