

COCKTAIL A

Agua, zumo y refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Vino tinto Rioja Martinez Lacuesta

Vino blanco de Rueda Marqués de Riscal

Jamón ibérico de bellota con picos

Rocas de parmesano con miel de trufa

Daditos de empanada gallega

Brochetas de salmón marinado con salsa eneldo

Vasito de salmorejo de remolacha con burrata, tomate seco y pesto

Crujiente de tartar de solomillo con patatita paja

Croquetitas de jamón ibérico, de torta del Casar y de boletus

Merluza rebozada con mayonesa de limón

Cucharitas de risotto de setas con trufa y parmesano

Mini bao de pato laqueado con salsa hoisin

Pañuelos de morcilla con idiazábal y compota de manzana

Huevito escalfado con patata trufada y salsa de boletus

Vasito de cheese cake con galleta y frambuesa leofilizada

Trufas de chocolate negro

Pastelitos de limón

26 piezas por persona/ Duración máxima 2 horas



COCKTAIL B

Agua Mineral, Refrescos, Zumos de fruta
Cerveza con y sin alcohol

Vino tinto Rioja Martinez Lacuesta Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal verdejo

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con picos

Lomito ibérico de bellota con picos

Rocas de parmesano con miel trufada

Copa de salmón con crema de aguacate y cremé de queso

Brioche de bombón de foie con mermelada de higos y viruta de pistacho

Ceviche de langostino y mango

Taco de carpaccio de ternera con rúcula, tomate seco y parmesano

Croquetitas de jamón ibérico, de torta del casar y de boletus

Puntas de trigueros con sal maldon

Cucharita de rabo de toro con puré de patata

Hamburguesita de terneta con rúcula, queso azul y mermelada de tomate

Solomillito Wellington

Pastelas de pichón con salsa agridulce

Vasito de pulpo con espuma de patata violeta

Cazuelita de arroz senyoret o de pularda al cava con lacitos de pasta

Brochetas de fruta

Vasito de tiramisú con chocolate

Mini carrot cake

30 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

