

30€

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Tortilla Lúdico con Salmorejo Cordobés
Tabla de Quesos con Surtido de Panes
Cucharita de Guacamole Ligeramente Picante y Gambas
Wraps de Roast Beef con Salsa Tártara y Rúcula

Calientes

Croquetas Mixtas de Jamón Ibérico y Boletus con Trufa
Delicias de Merluza Con Mahonesa de Cítricos
Canapé de Solomillo con Cebolla Caramelizada sobre
Pan de Cebolla con Reducción de Pedro Ximénez
Platito de Risotto de Boletus y Trufa con Nube de Queso
Parmesano

Postres caseros

Mini Brownie con Helado de Vainilla

Café o Infusión

2 consumiciones por persona

Refrescos, agua o cerveza.

Vinos a elegir: Azpilicueta Crianza, Azpilicueta Verdejo o
Azpilicueta Rosado

Descuento en las copas de sobremesa

De lunes a jueves

Viernes, sábado y domingo consultar

* Rogamos que nos comuniquen con antelación alergias o intolerancia.



38€

MENÚ CÓCTEL 2

Fríos

Tortilla Lúdico con Salmorejo Cordobés

Cucharita de Tartar de Salmón

Mini Pita de Ensaladilla de Pollo al Curry

Mini Conos de Steak Tartar

Canapé de Foie con Cebolla Caramelizada sobre Pan de Pasas

Calientes

Mini Kebab de Lomo de Carne Roja

Delicias de Merluza Con Mahonesa de Cítricos

Mini Hojaldre de Chistorra con Reducción de Pedro Ximénez

Fingers de Pollo con Salsa Curry y Manzana

Mini Burguer de Vaca Madurada con Cebolla Caramelizada y Queso Cheddar

Platitos de Migas del Pastor

Postres caseros

Mini Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Café o Infusión

3 consumiciones por persona

Refrescos, agua o cerveza.

Vinos a elegir: Azpilicueta Crianza, Azpilicueta Verdejo o Azpilicueta Rosado

Descuento en las copas de sobremesa

De lunes a jueves

Viernes, sábado y domingo consultar

* Rogamos que nos comuniquen con antelación alergias o intolerancia.



45€

MENÚ CÓCTEL 3

Fríos

Tabla de Quesos con Surtido de Panes
Cucharita de Tartar de Salmón
Bocaditos de Jamón en Pan de Cristal
Vasito de Guacamole Ligeramente Picante con Gambas
Wraps de Roast Beef con Salsa Tártara y Rúcula
Chupitos de Gazpacho o Salmorejo con Crujiente de Jamón
Mini conos de Steak Tartar
Canapé de Foie con Cebolla Caramelizada sobre Pan de Pasas

Calientes

Croquetas Mixtas de Jamón Ibérico y Boletus con Trufa
Gyozas en Salsa Ponzu
Mini Hamburguesas de Buey con Cebolla Caramelizada y Queso Cheddar
Crujiente de Morcilla con Salsa Romescu
Delicias de Merluza Con Mahonesa de Cítricos
Canapé de Solomillo con Cebolla Caramelizada sobre
Pan de Cebolla con Reducción de Pedro Ximénez

Postres caseros

Mini Tarta de Zanahoria
Café o Infusión

*Refrescos, agua, cerveza, Azpilicueta Crianza, Azpilicueta Verdejo
o Azpilicueta Rosado **

Descuento en las copas de sobremesa

Duración del evento: 2 horas

**Bebida incluida en el tiempo del evento*

De lunes a jueves

Viernes, sábado y domingo consultar

* Rogamos que nos comuniquen con antelación alergias o intolerancia.



55€

MENÚ CÓCTEL 4

Fríos

Tortilla Lúdico con Salmorejo Cordobés

Cucharita de Tartar de Salmón

Rollito de Calabacín y Provolone con Reducción de Balsámico

Brocheta de Mozzarella y Tomate Cherry con Pesto Genovés

Chupitos de Gazpacho o Salmorejo con Crujiente de Jamón

Canapé de Foie con Cebolla Caramelizada sobre Pan de Pasas

Tabla de Jamón Ibérico de Cebo con Picos Artesanos

Mini Brochetas de Pulpo a la Gallega

Calientes

Croquetas Mixtas de Jamón Ibérico y Boletus con Trufa

Brie Rebozado con Frambuesa

Crujiente de Langostinos con Salsa de Soja y Miel

Mini Quiches Variadas

Mini Kebab de Lomo de Carne Roja

Mini Brochetas de Bienmesabe con Alioli de Romero

Huevo Frito de Codorniz con Patata Paja y Pimentón de la Vera

Postres caseros

Mini Brownie con Helado de Vainilla

Mini Tarta de Zanahoria

Café o Infusión

*Refrescos, agua, cerveza, Azpilicueta Crianza, Azpilicueta Verdejo
o Azpilicueta Rosado **

Descuento en las copas de sobremesa

Duración del evento: 2 horas

**Bebida incluida en el tiempo del evento*

De lunes a jueves

Viernes, sábado y domingo consultar

* Rogamos que nos comuniquen con antelación alergias o intolerancia.





POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Platos Fríos

Tortilla Lúdico con salmorejo cordobés

Cucharita de tartar de salmón

Brocheta de mozzarella y tomate cherry con pesto Genovés

Huevo de codorniz con salsa tártara y caviar de arenque

Rollito de calabacín y provolone con reducción de balsámico

Minibrocheta de mango y langostinos con mousse de queso fresco

Cazuelita de ensalada César

Dados de terrina de foie, cecina y manzana

Chupitos de gazpacho o salmorejo con crujiente de jamón

Chupitos de crema de espárragos blancos

Trufas de queso manchego

Tablas de quesos con surtido de panes

Tablas de Jamón Ibérico de cebo con picos artesanos

Tablas de jamón ibérico bellota con picos artesanos

Bocaditos de jamón en pan de cristal

Canapé de tartar de ahumados

Volován de mouse de membrillo

Minibrochetas de pulpo a la gallega

Canapé de foie con cebolla caramelizada sobre pan de pasas

Dados de salmón marinado con salsa de fruta de la pasión

Cucharitas de carpaccio de solomillo

Cazuelitas de coctel de marisco

Cucharita de guacamole ligeramente picante y gambas

Wraps de roast beef con salsa tártara y rúcula

Minibrochetas de melón con jamón

Cecina con almendras fritas

Mini kebab de ensaladilla de pollo



Brioche de salmón ahumado con espinaca fresca y salsa griega

Mini sándwich de queso fresco, jamón ibérico y aceite de trufa

Sushi variado

Canapé de queso de cabra y tomate seco

Blinis de salmón con mantequilla de limón

Mini conos de steak tartar

Mini conos de mascarpone con reducción de oporto

Vasito de guacamole ligeramente picante con gambas

Platos Calientes

Croquetas mixtas de jamón Ibérico y boletus con trufa

Brie rebozado con frambuesa

Crujientes de morcilla con salsa romesco

Crujientes de langostinos con salsa de soja y miel

Cazuelitas de carrillera al aroma de vainilla

Canapé de solomillo con cebolla caramelizada sobre pan de cebolla con reducción PX

Brochetas de pollo teriyaki

Wrap de bacon queso y rúcula

Gyozas en salsa ponzu

Delicias de merluza con mahonesa de cítricos

Minibrochetas de bienmesabe con alioli de romero

Mini hojaldre de chistorra con reducción de Pedro Ximénez

Hojaldre de boletus y foie con reducción de Pedro Ximénez

Hojaldre de puerro y gambas

Brocheta de solomillo ibérico con salsa de foie

Brocheta de atún rojo marinado con seta shiitake

Huevo frito de codorniz con patata paja y Pimentón de la Vera

Papas arrugadas con mojo rojo

Minibrochetas de verdura en tempura



Mini quiches variadas

Mini kebab de lomo de carne roja con sus salsas

Tosta de sobrasada con huevo de codorniz

Tataki de vaca madura con salsa teriyaki

Mini triángulos de quesadilla con guacamole

Crema de setas con crujiente y polvo de jamón

Mini hamburguesas de vaca madura con boletus confitados

Mini burger de vaca madura con cebolla caramelizada y queso cheddar

Fingers de pollo con salsa de soja y miel

Samosas caseras de pollo al curry

Platito de risotto de boletus y trufa con nube de queso Prima Donna

Pan Bao relleno de carne de langostinos con salsa barbacoa

Platitos de migas del pastor

Pan Bao de chorizo picante y cebolla pochada

Postres

Mini coulant de chocolate con helado de vainilla

Mini Tarta deconstrucción de tarta de queso

Brochetas de fruta

Mini brownie