



MENÚS CÓCTELES





MENÚ CÓCTEL 1

ELABORACIONES FRIAS:

BROCHETA DE QUESO CURADO CON MEMBRILLO
CHUPITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO COCIDO
TACO DE MELÓN CON JAMÓN
MINI ENSALADA DE POLLO CON MOSTAZA
CANAPÉ DE JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE
PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

ELABORACIONES CALIENTES:

MINI CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN
LANGOSTINO CROCANTI CON SALSA ROMESCO
HOJALDRE DE CHISTORRA
BROCHETA DE POLLO CRUJIENTE CON SALSA DE CURRY Y MANGO
CROCANTE DE CHILI-CRAMB
CIGARRITOS DE MORCILLA, PIQUILLO Y MANZANA

BEBIDAS:

AGUA MINERAL,
SELECCIÓN DE REFRESCOS,
CERVEZA,
VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,
VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

POSTRE:

BROWNIE DE CHOCOLATE

SUPLEMENTOS:

PAELLA VALENCIANA 4,09€ X PAX. IVA NO INCLUIDO
PAELLA DE MARISCO 5,45 € X PAX. IVA NO INCLUIDO



MENÚ CÓCTEL 2

ELABORACIONES FRIAS:

TABLA MIXTA DE QUESO CURADO Y JAMÓN IBÉRICO

CHUPITO DE GAZPACHO DE SANDÍA Y ALBAHACA

MINI VOL AU VENT DE CANGREJO Y GAMBAS

MINI ENSALADA CAPRESSE

TARTAR DE BACALAO, NARANJA Y ACEITUNAS NEGRAS

ROLLITO DE SALMÓN CON QUESO FRESCO Y ESPINACA

GUACAMOLE CON PLÁTANO MACHO CRUJIENTE

ELABORACIONES CALIENTES:

MINI CROQUETAS VARIADAS DE JAMÓN Y DE MORCILLA

DELICIAS DE MEJILLÓN TIGRE

CAPRICHOS DE CHIPIRÓN EN SU TINTA

HOJALDRE DE QUESO DE CABRA Y MEMBRILLO

BROCHETAS DE POLLO YAKITORI CON SOJA Y SÉSAMO

MOLE DE CARRILLERA CON CRUJIENTE DE MAÍZ

MINI BURGUER DE TERNERA CON CEBOLLA A LA MOSTAZA

BEBIDAS:

AGUA MINERAL,

SELECCIÓN DE REFRESCOS,

CERVEZA,

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

POSTRE:

MINI REPOSTERÍA VARIADA

SUPLEMENTOS:

PAELLA VALENCIANA 4,09€ X PAX. IVA NO INCLUIDO

PAELLA DE MARISCO 5,45 € X PAX. IVA NO INCLUIDO



MENÚ CÓCTEL 3

ELABORACIONES FRIAS:

TABLA MIXTA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO PURO DE OVEJA

CREMA DE MELÓN CON JAMÓN

ENSALADA DE QUINOA Y BULGUR CON LIMA Y CILANTRO

CEVICHE DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE

TRAMEZZINI DE GOUDA, JAMÓN Y RÚCULA

HUMMUS AL PIMENTÓN CON PAN DE PITA

TARTAR VEGETAL DE REMOLACHA Y MANZANA CON CHIPS DE
YUCA

AGUACHILE DE CABALLA Y MINI MAZORCA DE MAÍZ

ELABORACIONES CALIENTES:

MINI CROQUETAS VARIADAS DE JAMÓN Y CHIPIRÓN

CRUJIENTE DE MORCILLA, PIQUILLO Y MANZANA

DELICIAS DE MEJILLÓN TIGRE

SAMOSA DE QUESO FETA Y MENTA CON SALSAS DE CHILI DULCE

BROCHETA DE PATO A LA NARANJA

TACO DE PULPO Y HUEVAS DE SALMÓN CON CREMA DE APIO Y
JENGIBRE

VERSIÓN DE LAS PATATAS BRAVAS CREMOSAS

BROCHETA DE CORDERO MARINADO CON SALSAS DE YOGUR Y
MENTA

BEBIDAS:

AGUA MINERAL,

SELECCIÓN DE REFRESCOS,

CERVEZA,

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

POSTRE:

BROWNIE DE CHOCOLATE

SUPLEMENTOS:

PAELLA VALENCIANA 4,09€ X PAX. IVA NO INCLUIDO

PAELLA DE MARISCO 5,45 € X PAX. IVA NO INCLUIDO



MENÚ CÓCTEL 4

ELABORACIONES FRIAS:

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS DE BELLOTA
(JAMÓN, LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN)
CUÑAS DE QUESO PARMESANO CON FRUTOS ROJOS
GAZPACHO DE FRESAS Y FRAMBUESAS
MOUSSE DE FOIE AL OPORTO CON POLVO DE MAÍZ
AHUMADO
MINI VOL AU VENT DE BRANDADA DE BACALAO Y
PIMIENTO DULCE
TARTAR DE VACA CON QUESO PARMESANO
MINI ENSALADA DE PATO CONFITADO CON
ARÁNDANOS Y OREJONES
CEVICHE DE SALMÓN Y AGUACATE SOBRE LIMA
TARTAR VEGETAL DE REMOLACHA Y MANZANA CON
CHIPS DE YUCA
AGUACHILE DE PULPO Y TOMATE

BEBIDAS:

AGUA MINERAL,
SELECCIÓN DE REFRESCOS,
CERVEZA,
VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,
VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

ELABORACIONES CALIENTES:

MINI CROQUETAS VARIADAS DE JAMÓN Y DE
CENTOLLO
MINI ALBÓNDIGA DE PERDIZ Y SÉSAMO CON SALSA
PERIGORD
CRUJIENTES DE VIEIRAS CON MAHONESA DE
PIMIENTOS
RAVIOLIS DE CHILI-CRAMB
VERSIÓN DE LAS PATATAS BRAVAS CREMOSAS
MOLE DE CARRILLERA CON CRUJIENTE DE MAÍZ
BROCHETA DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE
BOLETUS
COCHINILLO CONFITADO Y CRUJIENTE CON SALSA
HOISIN
TACO DE CORDERO A LA PROVENZAL
TATAKI DE BONITO CON KIMCHIE AGRIDULCE

POSTRE:

REPOSTERÍA VARIADA
SURTIDO DE MACARONS

SUPLEMENTOS:

PAELLA VALENCIANA 4,09€ X PAX. IVA NO INCLUIDO
PAELLA DE MARISCO 5,45 € X PAX. IVA NO INCLUIDO



MENÚS CÓCTELES

CONDICIONES GENERALES

PRECIOS POR PERSONA :

CÓCTEL N°1: 25,45 €

CÓCTEL N°2: 29,09 €

CÓCTEL N°3: 32,73 €

CÓCTEL N°4: 40,00€

TODOS NUESTROS CÓCTELES INCLUYEN:

- SERVICIO DE CAMARERO.
- LOS CÓCTELES SON PARA GRUPOS MÍNIMOS DE 30 PERSONAS, EN CASO DE SER MENOS, CONSÚLTENOS.
- EL CÓCTEL ELEGIDO Y EL NUMERO DE COMENSALES DEBE SER CONFIRMADO COMO MÍNIMO 7 DÍAS ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO.
- IVA NO INCLUIDO 10%.

PRECIOS VIGENTES DURANTE EL 2017

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.