



Para elegirnos, para pasarlo bien, para disfrutar, para tu día...

Cocktail de Bienvenida para añadir al Menú

SERVICIOS

Copa de Bienvenida (Solo bebidas) - 15 minutos:

Vino Español

4 referencias frías & Bebidas - 20 minutos

Recepcion 30"

3 fríos & 2 calientes & Bebidas - 30 minutos

Recepcion 45"

4 fríos & 4 calientes & Bebidas - 45 minutos

**Estos servicios están sujetos a la contratación de un menú*

EN FRIO:

- Copita de Vermut con espuma de aceituna*
- Chupito de gazpacho andaluz con polvo de ibérico*
- Chupito de gazpacho de frutos rojos*
- Chupito de gazpacho de menta con polvo de Ibérico*
- Chupito de crema de melón Galia con polvo de ibérico*
- Milhojas de salmón ahumado y queso crema*
- Gelé de cactus con mousse de queso Idiazábal*
- Brandada de bacalao con huevas de mújol*
- Perlas de mozzarella sobre emulsión de tomate*
- Mejillones en escabeche casero*
- Tartaletas de queso azul con crispys de Maracuyá*
- Pimientos cherry rellenos de queso*
- Foccacia de jamón ibérico y tumaca*
- Bombón de gambas y Boletus sobre blini con alioli de wasabi*
- Brocheta de dado de salmón ahumado con vinagreta de mostaza de la antigua*
- Esferas de foie almendradas con puré de higos*
- Conos de sésamo rellenos de ahumados y virutas de alga nori*
- Mini cornete de sésamo relleno de ahumados*
- Tabla de quesos manchegos*
- Surtido de ibericos de extremadura*

EN CALIENTE:

Chupito de crema de hongos con cebolla crunch

Consomé de ave al Jerez

Huevos de codorniz con tumaca de chorizo

Langostinos en panko con mahonesa de kimchee

Sticks de pollo con salsa sweet chilly

Brochetas de pollo tandoori

Palitos de morcilla con manzana reineta

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de Boletus

Croquetas de queso Roquefort

Bomba de patata rellena de cebón con salsa bbq

Mini rollitos de verdura salsa agridulce

Pulпитos en tempura crujiente

Dados de merluza a la andaluza con mahonesa de cítricos

Tostas de chorizo de León con huevos de codorniz

Brocheta de pollo tandoori

Palitos de Morcilla con manzana reineta

Piruletas de codorniz en salsa picante

BEBIDAS

Cerveza de grifo, agua mineral, refrescos

Blanco Monopole Siglo XXI, D.O. Rueda

Tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Raimat Brut Nature Chardonnay – Xarelló

CÓRNER DE MAESTRO JAMONERO

Jamón Ibérico, Consorcio de Jabugo Capa Negra Cebo

Jamón Ibérico 100% de Bellota de Jabugo, 959 Real Ibérico de Consorcio de Jabugo

**Recomendamos un Jamón por cada 130 Invitados*

OTROS CORNERS & SHOW COOKING

Buffet de Quesos Nacionales e Internacionales

Córner de Tostas de Huevos de Codorniz y Sobrasada-Virutas de Jamón de Pato-

Virutas de Trufa

Córner de Migas castellanas con Uvas & Pasas

Córner de Cremas frías y sus guarniciones

Córner Mejicano fajitas & margaritas

Córner de Sarmale

Córner de Sushi

Córner de croquetas

Córner de ceviches

Barra de Mojitos &Caipiriñas & Daiquiris