

cocktail 3

PARA EMPEZAR:

- Rueda de ibéricos con tomate rallado y pan de cristal
 - Tabla de quesos nacionales con membrillo y pasas
 - Crema templada de puerro y albahaca
- Brochetas de foie casero y pistachos y reducción de Módena

BOCADOS FRIOS:

- Blinis de pintada en escabeche casero con fresas silvestres
 - Tartar de aguacate con langostinos al ajillo
 - Mini chapatas de lomo ibérico y Tumaca
 - Sobrasada y miel con huevo de codorniz

ALGO MÁS:

- Trufas de morcilla con mermelada de tomate
- Cuchara de pulpo con crema de patata trufada y pimentón de la Vera

BOCADOS CALIENTES Y HORNEADOS:

- Croquetas caseras de cecina y boletus
- Triángulos crujientes de pato y foie con salsa soja
- Mini burger con cebolla dulce y mostaza antigua

-
-
- Sorbete de mandarina

-
-
- Delicias Onneca

(mini pastelitos variados, brocheta de frutas de temporada, piruletas dos chocolates y tejitas)

BEBIDAS:

Vino Tinto: (D.O. Ribera del Duero)

Vino Blanco: (D.O. Rueda)

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Agua mineral

P.V.P 45 € por persona
(IVA incluido)



-
- Las bebidas antes del inicio del cocktail y después de los postres, se abonarán aparte.
 - Los menús se ofrecen para un mínimo de 30 personas (aprox)
 - Se abonará por el total de comensales confirmados en la reserva 48 horas antes
 - El local estará disponible: en las comidas hasta las 19:00 y en las cenas hasta la 1:30
 - Se pedirá un anticipo de 100€ como reserva