

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 solomillo con seta shiitake

BOCADOS FRIOS:

- Blinis de rabo de toro
- 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
- 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 burguer con cebolla dulce y mostaza antigua

-
- Delicias Onneca

(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

Aqua mineral



P.V.P 52 € 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