

# cocktail 2

---

## PARA EMPEZAR:

- Rueda de ibéricos y quesos con denominación
- Salmorejo Cordobés con virutas de ibérico y huevo
- Bocaditos de pimientos asados y ventresca de bonito
  - Hojaldres de puerro y queso brie

## BOCADOS FRIOS:

- Pan de cristal, tomate rallado y anchoas de Santoña
  - Blinis de queso azul y mermelada de pera
  - Brocheta de salmón marinado y vinagreta
- Espárragos trigueros en tempura con ali-oli dulce

## BOCADOS CALIENTES Y HORNEADOS:

- Bolitas crujientes de puerro y gambas
- Pinchos de pollo crujiente con salsa de curry y sésamo negro
- Solomillo de ibérico con cebolla dulce y reducción de Pedro Ximenez
  - Canutillos de langostino y albahaca con salsa Teriyaki

## DELICIAS ONNECA

- Brochetas de trufa de temporada
  - Piruletas dos chocolates
  - Delicias de brownie casero

---

## BEBIDAS:

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

Vino Blanco: (D.O. Rueda)

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Agua mineral

---

P.V.P 42 € 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