

MENÚ CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS:

Lascas de Jamón de Trevélez
Brochetas de Queso Manchego
Blinis de trucha ahumada
Langostinos en hilo de patata
Chupito de porra antequerana
Cilindros de sobrasada
Piruleta de brie con cereales

APERITIVOS CALIENTES:

Montadito de lomo ibérico y pimientos del padrón
Mini hamburguesa de secreto ibérico
Parfait de hígado de pollo
Chupa chups de codorniz
Ravioli de queso de tetilla
Saqitos de frutos del mar
Cono de cheddar con cebolla caramelizada
Samosa de centolla
Pollo teriyaki
Tortitas de camarones
Selección de croquetas gourmet
Rulada de Salmon marinada y queso finas hierbas
Gyoza de langostinos
Springs Rolls
Pástela de cordero

Mini pastelería selecta

BODEGA:

Vino blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
Vino tinto cosecha "Rioja Vega" (D.O. Rioja)
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cava Brut "Masía Perelada" (D.O. Cava)

PRECIO POR PERSONA:

45,00 euros IVA incluido

MENÚ DE CÓCTEL

