

Nuestros cócteles



Cóctel Aperitivo

Queso manchego

Mini-bocadín de bonito y pimientos rojos

Tosta de salmón ahumado con mayonesa asiática y brotes frescos

Bocado de morcilla con manzana

Croquetas caseras

Tortilla de patata trufada

Petit fours

26,50€/persona

Cóctel B

Cucurucho de chips vegetales

Tabla de quesos

Tosta de escalibada de verduras

Mini croissant relleno de jamón dulce y queso crema

Pulga de roast beef con mostaza y remolacha rallada

Bastones de berenjena crujiente con miel

Sashimi de salmón semi-marinado

Mini albóndigas de pollo en pepitoria

Croquetas caseras

Pescado en adobo con alioli de yuzu

Petit fours

32,00€/persona

Cóctel C

Cucurucho de chips vegetales

Chupa- chups de queso con membrillo

Crudité de verduras con salsa de yogur griego

Vasito de guacamole con dados de mango y totopos

Tosta de jamón de recebo

Cazuelita de choricitos

Brick de langostino con salsa brava

Patatitas con mojo rojo

Tortilla de patatas trufada

Delicias de pollo con salsa de mostaza y miel

Croquetas de la casa

Gyozas de verduras con pinceladas de hoisin de piquillos

Cartucho de merluza a la romana

Petit fours

38,00€/persona

2,5 piezas por persona - 10% IVA incluido

Bebidas: Agua mineral, refrescos, cervezas, vermut, jerez, vino tinto, zumos y café

GRUPOS MÍNIMO DE 15 PERSONAS

DURACIÓN CÓCTELES A-B-C DE 1 HORA

Vino español

Chips vegetales, aceitunas machacadas y palomitas al curry. Bebidas:

Refrescos, cervezas, vino, vermut, jerez y zumos

Duración: 20-30 minutos

12,00€/persona



Nuestros cócteles para menos de 15 comensales

También disponible para más personas con cambios

Cóctel D

Tabla de quesos variados

Mini-bocadín relleno de bonito, mayonesa y pimientos asados

Cazuelita de risotto, tomate y mozzarella*

Croquetas caseras

Tortilla de patata trufada

Brocheta de pollo con salsa de cacahuete

Dulces

* Para más de 15 personas: albóndigas de pollo con salsa agridulce

26,50€/persona

Cóctel E

Plato de jamón de recebo con picos

Escalibada de verduras con boquerones en vinagre

Brioche de salmón marinado, queso y rúcula

Croquetas caseras

Mini hamburguesitas de rabo de ternera

Fideuá de verduras

Dulces

29,00€/persona

2,5 piezas por persona • 10% IVA incluido

Bebidas: Agua mineral, refrescos, cervezas, vino y café

DURACIÓN CÓCTELES D Y E: 45 MINUTOS

Los cócteles D y E NO incluyen café – Precio termo café y leche 22€ (8-10 personas)

Personalice su cóctel

Ensalada de alga wakame y salsa de coco	2,50€
Pulga de jamón con tomate	2,50€
Mini-croissant vegetal	2,50€
Jamón de recebo (plato 3-4 personas)	21,00€/ plato
Yakitoris de pollo lacado con salsa yakiniku	2,50€
Brocheta de fruta	2,50€
Fideuá de pollo y verduras	8,00€/persona