



COCKTAILS

COCKTAIL N° 1

Chupitos de Cremas Frías y Calientes Según Temporada
Arroz con Setas, Verduritas y Jamón

Bocaditos Fríos:

Cilindros de Sobrasada Ibérica y Piñones
Cilindros de Salmón Marinado al Eneldo
MiniSanwiches de Queso y Nueces
Canapés Crujientes de Tortilla Española

Medias Noches Mini:

Jamón Dulce y Mango
Lomo Embuchado con Tumaca
Bacon y Cebolla Confitada

Pinchitos:

Dátiles con Beicon, Brie Empanado,
Pechuguitas de Pularda, Rape al Curry

Postre:

Selección de Sorbetes Variados

Bebidas:

Vino Tinto, Rosado y Blanco de Nuestra Bodega
Cervezas y Refrescos
Zumos Variados

Precio por persona: 23,50 €
+ 10% IVA : 25,85 €

COCKTAIL N° 2

Chupitos de Cremas Frías o Calientes según Temporada

Bocaditos Fríos:

Mini Sanwiches de Jamón Dulce con Piña
Emparedados de Crema de Queso a la Páprika
Mini Broches de Ternera Asada con Pepinillos

Aperitivos Calientes:

Cuadraditos de Empanada de Atún con Pisto
Croquetitas de Jabugo
Bocados Crujientes de Bacalao
Tostas de Merluza con Piquillo
Brochetas de Ave con Beicon y tomatitos Cherry

Postre:

Pinchitos de Fruta Fresca
y
Pastelitos Variados

Bebidas:

Vino Tinto, Rosado y Blanco de Nuestra Bodega
Cervezas y Refrescos
Zumos y Refrescos

Precio por persona: 25,00 €
+ 10% IVA : 27,50 €



COCKTAIL N° 3

Chupitos Variados Templados:

Caldo Amontillado y Jamón
Parmentier con Flor de Leche y Trufa
Vereutet de Calabaza y Gambas

Pequeños Bocados Fríos:

Cucharitas de Salpicón
Cucharitas de Gulas en Aliño de Ajetes
Cucharitas de Tartar con Aguacate y Pistachos

Cilindros de Salmón al Eneldo
Tartaletas de Queso con Crujiente de Cebolla y
Gambas

Pinchos de Cherry y Anchoa Ahumada
Pinchos de Queso Blanco con Jamón de Pato

Platos de Embutidos:

Jamón y Lomo Curados en Bodega
Chorizo Cular y Queso Manchego

Aperitivos Calientes:

Empanada de Atún con Fritada
Tosta de Merluza Rebozada con Piquillos
Montados de Solomillo de Cebón y Mostaza
Canapé Gratinado con champiñón y Parmesano
Minicroquetas de Jamón
Romesquis de Bacalao

Postres:

Pastelitos Variados y Surtido de Sorbetes

Bebidas:

Vino Tinto, Rosado y Blanco de Nuestra Bodega
Cervezas y Refrescos
Zumos Variados

Precio por persona: 29,00 €
+ 10% IVA : 31,90 €

COCKTAIL N° 4

Degustación de Cremas Frías o Calientes según
Temporada

Envoltines :

Salmón marinado al eneldo
Mousse de Oca con Pasas
Crema de Gambas Vaporizada

Saladitos:

Sobrasada Ibérica
Jamón York y Queso
Paté de Landas
Empanada gallega

Pinchos Fríos:

Anchoas con Cebollitas Francesas
Pollo Sazonado y mango
Queso Natural con Pasas
Huevos de Codorniz con Pepinillos

Bocados en Cucharita:

Salpicón de Pescados
Gulas Marinadas en Limas
Guacamole con pistachos
Remolacha con Gambas

Medias noches Mini con Tumaca:

Jamón curado en Bodega
Lomo de Recebo ibérico, Chorizo Cular Ibérico

Tostas de Pan de Chapata:

Queso de Cabra Tostado con Reducción de Módena
Bacalao Confitado y Juliana de Piquillos
Lacón Cocido con Baño de Aceite y Pimentón

Plato con Fritos:

Crujiente de Brie
Buñuelos de Carne de Mejillón
Carne de pescado en Adobo
Pequeños Croque Monsieur
Dátiles envueltos en Bacon

Selección de Quesos con Picos

Postres:

Pastelitos Variados y Surtido de Sorbetes

Bebidas:

Vino Tinto, Rosado y Blanco de Nuestra Bodega
Cervezas y Refrescos
Zumos Variados

Precio por persona: 32,00 €
+ 10% IVA : 35,20 €