

MENÚS TIPO CÓCTEL

MENÚ AVELLANA

Tapas frías:

Coca de guiso de piperrada con ventresca de bonito.

Cilindro de salmón ahumado relleno de ensalada de cangrejo.

Mini blini relleno de ensaladilla rusa con caviar.

Tapas calientes

Croquetas de boletus Edulis.

Bombón de pollo al estilo Thai.

Mini mollete relleno de rabas santanderinas con ali-oli de lima.

Burger de ternera con cebolla pochada y queso cheddar.

Buñuelos de bacalao a la antigua usanza y crujiente de su piel.

Mini patata confitada con mojo picón rojo canario.

Brioche de carrillera al curry rojo Jaipur.

Tapa principal:

Cazuela de costilla de cerdo glaseada con jugo de vino y patata Gerard.

Tapa dulce:

Mini coulant de chocolate caliente.

Cóctel 45 min. con 12 tapas. Dentro de ese tiempo, incluye: refrescos, agua, cerveza, vino blanco y vino tinto.

48€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)
(MÍNIMO PARA 30 MENÚS ADULTO)

Las tapas podrían sufrir modificaciones en función de la temporada o necesidades del mercado, sustituyéndose por otra de igual o superior calidad.



MENÚ BELLOTA

Snack de bienvenida:
Crujiente de raíz de loto.

Tapas frías:

Coca de guiso de piperrada con ventresca de bonito.
Cilindro de salmón ahumado relleno de ensalada de
cangrejo.

Mini blini relleno de ensaladilla rusa con caviar.

Mini brioche de mantequilla con steak tartar.

Emulsión de fresas de Aranjuez con aceite de albahaca.

Tapas calientes

Croquetas de jamón ibérico.

Bombón de pollo al estilo Thai.

Pan bao al vapor relleno de torrezno suflado y salsa Siracha.

Burger de ternera con cebolla pochada y queso cheddar.

Buñuelos de bacalao a la antigua usanza y crujiente de su
piel.

Mini patata confitada con mojo picón rojo canario.

Flamenquín de ternera con cremoso de queso azul.

Tapa principal:

Cazuela de carrillera de cerdo ibérico con puré de patata
Robuchon.

Tapa dulce:

Petit four variados.

Cóctel 60 min. con 15 tapas. Dentro de ese tiempo, incluye:
refrescos, agua, cerveza, vino blanco y vino tinto.

58€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)
(MÍNIMO PARA 30 MENÚS ADULTO)

Las tapas podrían sufrir modificaciones en función de la temporada o
necesidades del mercado, sustituyéndose por otra de igual o superior calidad.



MENÚ PISTACHO

Snack de bienvenida:

Árbol de hojas crujientes de frutos secos.

Tapas frías:

Corte de queso Brie trufado artesano.

Cerezas de foie mi-cuit con tierra de pan de especias.

Mini cóctel de champagne y fresas.

Mini brioche de mantequilla con steak tartar y huevas.

Bombón de mejillón en escabeche de vinagre balsámico.

Zamburiñas de la ría con aire de fruta de la pasión.

Tapas calientes

Croquetas de jamón ibérico y su velo.

Langostinos crujientes con albahaca.

Brioche caliente de gambas y crema de ajillos.

Burger de ternera con cebolla pochada y queso cheddar.

Saam de cazón en adobo con cebolla roja encurtida.

Mini patata confitada con mojo picón rojo canario.

Mini taco de costillas a la barbacoa de bourbon y
hierbabuena.

Brocheta de presa ibérica de bellota con glaseado de ajo
negro y cinco especias asiáticas.

Cazuela de solomillo de cebón al tomillo.

Tapa dulce:

Petit four variados.

Cóctel 90 min. con 17 tapas. Dentro de ese tiempo, incluye:
refrescos, agua, cerveza, vino blanco y vino tinto.

68€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)
(MÍNIMO PARA 30 MENÚS ADULTO)

Las tapas podrían sufrir modificaciones en función de la temporada o
necesidades del mercado, sustituyéndose por otra de igual o superior calidad.

