

MENÚ TIPO CÓCTEL

Menú corto

Duración 90 min.

1. Mini blini de ensaladilla.
2. Salmón marinado.
3. Tabla de quesos variados.
4. Bombón de pollo estilo Thai.
5. Brioche de carrillera ibérica.
6. Mini burgers de pollo con manzana.
7. Croquetas de queso de cabra y manzana.
8. Pan bao relleno de torreznos de Soria.
9. Patatitas confitadas con mojo picón y ali-oli.
10. Mini pita relleno de tortilla española.
11. Mini rollito de primavera.
12. Quesadillas de rabo de toro.

POSTRE:

Mini torrija de pan Brioche.

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

Dentro de ese tiempo incluye:

Refrescos, agua mial, cerveza, vino blanco Mesta Verdejo y vino tinto Ugarte Rioja Crianza.

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

EXTRAS OPCIONALES:

- Barra libre 2h: 20€ por persona (IVA incluido)
- Barra libre 3h: 25€ por persona (IVA incluido)
- Música con DJ durante cóctel y barra libre: 950€ (incluidos impuestos de SGAE y AGEDI)
- **Cortador de jamón** (jamón ibérico bellota 100%): 700€
- **Show cooking de arroces (paellas):** 8€ por persona (IVA incluido) (mín. 30 personas)

Menú largo

Duración 2h

1. Mini blinis de ensaladilla.
2. Cilindro de salmón relleno de ensalada de cangrejo.
3. Salmorejo con jamón de bellota.
4. Tabla de quesos variados.
5. Bombón de pollo estilo Thai.
6. Brioche de gambas al ajillo.
7. Brocheta de presa ibérica glaseada con cinco especias.
8. Buñuelos de bacalao con ali-oli de ajo negro.
9. Mini burgers de pollo con manzana.
10. Cazuela de carrillera ibérica.
11. Croquetas de jamón ibérico.
12. Cucharas de pulpo a la gallega.
13. Pan bao relleno de torreznos de Soria.
14. Mini patatas confitadas con mojo picón y ali-oli.
15. Quesadillas de rabo de toro.

POSTRE:

Petit four variados.

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

Dentro de ese tiempo incluye:

Refrescos, agua mineral, cerveza, vino blanco Mesta Verdejo y vino tinto Ugarte Rioja Crianza.

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

EXTRAS OPCIONALES:

- Barra libre 2h: 20€ por persona (IVA incluido)
- Barra libre 3h: 25€ por persona (IVA incluido)
- Música con DJ durante cóctel y barra libre: 950€ (incluidos impuestos de SGAE y AGEDI)
- **Cortador de jamón** (jamón ibérico bellota 100%): 700€
- **Show cooking de arroces (paellas)**: 8€ por persona (IVA incluido)
(mín. 30 personas)

Menú premium

Duración 2h

1. Mini blinis de ensaladilla.
2. Ceviche de vieira.
3. Salmón marinado.
4. Salmorejo cordobés con jamón de bellota.
5. Tabla de embutidos de bellota.
6. Tabla de quesos variados.
7. Bombón de pollo Thai.
8. Brioché de gambas al ajillo.
9. Brocheta de presa ibérica con glaseado de ajo negro.
10. Buñuelos de bacalao con ali-oli.
11. Mini burgers de pollo con manzana.
12. Cazuela de carrillera ibérica al Pedro Ximénez.
13. Croquetas de queso con manzana.
14. Cucharas de pulpo a la gallega.
15. Pan bao con torreznos de Soria.
16. Mini patatas confitadas con mojo picón y ali-oli.
17. Mini pita de calamarcitos con ali-oli de ajo negro.
18. Quesadillas de rabo de toro.

POSTRE:

Mini macaron y sorbete de limón al cava.

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

Dentro de ese tiempo incluye:

Refrescos, agua mineral, cerveza, vino blanco Mesta Verdejo y vino tinto Ugarte Rioja Crianza.

68€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

(MÍNIMO PARA 30 MENÚS ADULTO)

EXTRAS OPCIONALES:

- Barra libre 2h: 20€ por persona (IVA incluido)
- Barra libre 3h: 25€ por persona (IVA incluido)
- Música con DJ durante cóctel y barra libre: 950€ (incluidos impuestos de SGAE y AGEDI)
- **Cortador de jamón** (jamón ibérico bellota 100%): 700€
- **Show cooking de arroces (paellas)**: 8€ por persona (IVA incluido) (mín. 30 personas)