

Cócteles

Gourmet

Steak tartar y mayonesa de ajo negro

Gazpacho de melón y pepino

Croqueta de jamón ibérico

Tosta de sardina ahumada y escalivada

28€

Cosmopolita

Marinera de ensaladilla de merluza

Ajoblanco de pistacho y pato

Croqueta de gamba roja

Tacos de salmón marinado y mayonesa de cítricos

30€

Ibérico

Jamón ibérico 100% bellota Arturo Sánchez

Tabla de quesos artesanales

Salmorejo y capellán a la llama

Croqueta de chorizo ibérico

32€

Fusión

Tartar de atún rojo, limón y trufa

Mini bao de ternera marinada

Esfera de tomate y salazones

Rabo de toro estilo Pekín

26€

Infantil

Patatas chips

Aceitunas

Dados de tortilla de patatas

Mini hot dogs

15€

Duración 1 hora - Bebidas incluidas
Agua, refrescos, cerveza y bodega de la casa

Precios IVA incluido

Estaciones para el cóctel

Cortador de jamón +700€

(incluye jamón de bellota)

Selección de quesos artesanos +12€/pers.

Exquisitos quesos nacionales e internacionales

Estación de ostras +11€/pers.

(2 uds. por comensal)

Degustación de ibéricos +10€/pers.

Selección de lomo, chorizo, salchichón y jamón ibérico

Mesa de tartares +18€/pers.

Atún rojo o solomillo de ternera gallega

Estaciones de bebidas

Espacio de vermouths & aperitivos +9€/pers.

Selección de vermouths acompañados de aceitunas y frutos secos

Estación de cervezas +8€/pers.

Puntos con quintos helados y patatas chips

Degustación de mojitos +10€/pers.

Selección de mojitos de sabores

Rincón cocktail bar +12€/pers.

(mojito, piña colada, aperol spritz)