

COCKTAIL PARA AÑADIR A MENÚ

En frío:

Jamón ibérico y emulsión de tomate sobre pan de *focaccia*
Brocheta de *antxo* del Cantábrico y queso manchego curado
Chips de patata violeta con cremoso de berberecho
Tartaleta de ahumados, verduritas y salsa tártara
Steak tartar con suave de *wasabi* y sal ahumada
Chupito de salmorejo tradicional con polvo de ibérico y AOVE
Perla de *mozzarella* y tomate cherry con pesto de albahaca y piñones
Dado de salmón ahumado con mayonesa de soja y cítricos
Bombón de *foie* almendrado con compota de manzana asada
Cucharita de quinoa y escalibada con cebolla *crunch*
Pimientos *cherry* rellenos de queso crema y olivada negra
Montadito de *roastbeef* y cebolla caramelizada

En caliente:

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Croquetas de *Boletus edulis*
Pops de codorniz confitados con salsa pepitoria
Langostinos empanados en coco con mahonesa de *kimchee*
Samosas de ternera al *curry* con salsa de yogur aromática
Mini rollitos cantoneses con salsa de chile dulce
Dados de merluza a la andaluza con alioli suave de lima
Mini albóndigas de pato en salsa de naranja y *Cointreau*
Palitos rellenos de morcilla, piñones y manzana reineta
Pintxo de presa ibérica y pimientos del país con *romescu*
Vasito de crema de carabineros con camarones *crunch*
Brocheta de pulpo, patata *raté* y aceite de pimentón
Yogur templado de *foie*, frutos rojos y polvo de maíz frito
Mini burger de ternera con queso *cheddar* y salsa de tomate especiada
Piruleta de pintada caramelizada en soja y jengibre

Bebidas:

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda
Vino tinto tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja
Refrescos, cervezas y agua mineral

Opción 1: 3 fríos & 2 calientes – 25 minutos

Opción 2: 4 fríos & 4 calientes – 45 minutos