

ENTRANTES FRIOS

Ceviche de Lubina
Ensaladilla rusa -Premio Gourmet- con aceite de oliva virgen extra
Salmorejo cordobés con huevo y Jamón picado
Arenque marinado con guacamole y salsa de pasión y mango

GOURMET CALIENTES

Brocheta de Pulpo a la parrilla con espuma de patata
Croquetas artesanales de Jamón Ibérico
Chistorra a la brasa
Cazón en adobo
Risotto de hongos con Idiazábal
Carne fileteada
Brocheta de pollo Teriyaki

POSTRES

Miniatura de tartas variadas

BEBIDAS

Vino tinto de la casa
Vino blanco
Cañas
Refrescos
Agua mineral

Duración del cóctel 2 horas.
33 € por persona.

ENTRANTES FRIOS

Tartar de Salmón con huevas de tobiko y trufa
Cubalibre de Foie con esponja de pasión
Ajo blanco de coco con uva moscatel
Rollito de Roast Beef con crema de queso y rúcula
Gazpacho de remolacha con fresas

GOURMET CALIENTES

Croquetas cremosas artesanales
(Croquetas, sobrasada y queso Mahón)
Chistorra a la brasa en crujiente de patata
Brocheta de pollo Teriyaki
Risotto de hongos con Idiazábal
Mini burger Top One

POSTRES

Miniatura de tartas variadas
Sorbete de mojito
Sopa de choco blanco con jalea de naranja y chip de plátano macho

BEBIDAS

Vino tinto de la casa
Vino blanco
Cañas
Refrescos
Agua mineral

Duración del cóctel 2 horas.
40 € por persona.