

TOP ONE CÓCTEL 36€

CÓCTEL 36€/PERSONA IVA INCLUIDO
DURACIÓN DEL CÓCTEL APROX. 2 HORAS

ENTRANTES FRÍOS

**ENSALADILLA RUSA
-PREMIO GOURMET-**
Con aceite de oliva
virgen extra

CEVICHE DE LUBINA
Lima, kimche, cilantro,
cebolla morada, pimientos
y tomate fresco

SALMOREJO CORDOBÉS
Con huevo y jamón
picado

HUMUS
Con chips de vegetales
y tostas de pan de pita

GOURMET CALIENTES

CROQUETAS ARTESANALES
De jamón ibérico

CHISTORRA A LA BRASA

MINI BURGERS
Con queso Edam, confitura
de tomate y espinacas

CAZÓN EN ADOBO
Con salsa tártara

RISOTTO DE HONGOS
Con Idiazábal

BROCHETA DE POLLO
Teriyaki

POSTRES

TARTAS VARIADAS
En miniatura

BEBIDA

VINO TINTO DE LA CASA

VINO BLANCO

REFRESCOS

CAÑAS

AGUA MINERAL

TOP ONE CÓCTEL 45€

CÓCTEL 45€/PERSONA IVA INCLUIDO
DURACIÓN DEL CÓCTEL APROX. 2 HORAS

ENTRANTES FRÍOS

TARTAR DE SALMÓN
Con huevas de tobiko
y trufa

CUBALIBRE DE FOIE
Con esponja de pasión

ROLLITO DE ROAST BEEF
Con crema de queso y
rúcula

GAZPACHO DE REMOLACHA
Con fresas

GOURMET CALIENTES

CROQUETAS CREMOSAS
Artesanales, de Jamón
Ibérico o Carabineros

CHISTORRA A LA BRASA
En crujiente de patata

MINI BURGERS
Con queso Edam, confitura
de tomate y espinacas

BROCHETA DE POLLO
Teriyaki

RISOTTO DE HONGOS
Con Idiazábal

TERNERA FILETEADA
Con salsa chimichurri

POSTRES

TARTAS VARIADAS
En miniatura

SOPA DE CHOCO BLANCO
Con jalea de naranja y
chip de plátano macho

BEBIDA

VINO TINTO DE LA CASA

VINO BLANCO

REFRESCOS

CAÑAS

AGUA MINERAL