

WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

GOURMET

Mejillón

con gel de tomate, naranja y hierbabuena

Ceviche limeño

con esponja de leche de tigre

Butifarra catalana

con crema de mongetas y tierra de tomate

Porra Crúa

con raspitas de cecina

Foiegrass

tierra helada de Foiegrass con jalea de rosas

Mini Burgers

de Buey, con queso ahumado y curryketchup

Ensaladilla rusa

-Elaboración Del Cacique-

Tira de Picaña madurada

con babaganoush y migas de pastor

Cazón

en adobo, con espuma de alioli

Croquetas cremosas

de elaboración casera

Vino Tinto Crianza

Vino Blanco Salceda

Cañas

Refrescos

Cóctel 33€ PERSONA
IVA incluido

Bocados

Gourmet para compartir

Bebida

Duración del cóctel 2 horas



WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

FRÍOS

Porra Crúa

con todos
sus avíos

Ensaladilla rusa

con migas crujientes y
huevas de pez volador

Ceviche del día

con chip
de plátano

Hummus

con pesto y
frutos secos

CALIENTES

Mini Croquetas

-Elaboración casera-

Empanadilla de maíz

con tuco
(cortadas a la mitad)

Roastbeef

a nuestra manera,
con el toque WORKSHOP

Vacío de Ternera

taco de vacío de ternera
con salsa chimichurri

Mini Burgers

nuestras mini burger,
con curryketchup

Trufas de Chocolate

Mini Tiramisú

Mango con coco

Sopa de Queso y crumble de almendra

Vino Tinto de la casa

Vino Blanco Verdejo

Cañas

Refrescos

Agua mineral

Cóctel 30€ PERSONA IVA incluido

Bocados

Fríos y calientes para
compartir

Postres

Dulces para compartir

Bebida

Duración del cóctel 2 horas

