

# WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

## PARA COMER

### MINIATURAS FRÍAS

SALMOREJO CORDOBÉS  
con sus avíos

ENSALADILLA RUSA  
-elaboración Del Cacique-

HUMMUS  
con pesto de almendras

EMPANADA DE ATÚN

QUICHE LORRAINE

### MINIATURAS CALIENTES

CROQUETITAS  
de elaboración casera

BROCHETAS DE CHISTORRA  
de Arbizu

CAZÓN EN ADOBO

MINI HOT DOG

VACÍO DE TERNERA  
trinchado, con chimichurri

### MINIATURAS DULCES

SURTIDO DULCE  
selección gourmet en miniatura

## PARA BEBER

VINO TINTO DE LA CASA

VINO BLANCO VERDEJO

CAÑAS

REFRESCOS

AGUA MINERAL

### WORKSHOP CÓCTEL 25€

MINIATURAS / Frías y calientes para compartir

POSTRES / Miniatura de dulces para compartir

BEBIDA / Selección de bebidas indicadas

PRECIO / 25€ persona IVA incluido

DURACIÓN CÓCTEL / 2 horas

**i** WORKSHOP DEL CACIQUE **📍** Padre Damián, 21, 28036 MADRID **📞** RESERVAS: 910 569 041 · 680 380 603 **✉** workshopdelcaciqereservas@gmail.com

**f** WorkshopDelCacique **🐦** @chavifeldmann **📷** @workshopdelcacique **🌐** www.delcacique.es

# WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

## PARA COMER

### MINIATURAS FRÍAS

SALMOREJO CORDOBÉS  
con raspitas de cecina

ENSALADILLA RUSA  
-elaboración Del Cacique-

CEVICHE LIMEÑO  
y su leche de tigre con un toque de  
maracuyá

TIERRA DE FOIE GRASS  
con jalea de rosas y migas crujientes

MEJILLONES AL NATURAL  
con gel de tomate, naranja y  
hierbabuena

### MINIATURAS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO  
de elaboración artesana

BROCHETAS DE POLLO  
Teriyaki

FAJITAS DE MERLUZA  
al ajoarriero con su pico de gallo y  
guacamole

MINI BURGERS DE BUEY  
con curryketchup

TACO DE TERNERA  
ternera joven con chimichurri

### MINIATURAS DULCES

SURTIDO DULCE  
selección gourmet en miniatura

## PARA BEBER

VINO TINTO DE LA CASA

VINO BLANCO VERDEJO

CAÑAS

REFRESCOS

AGUA MINERAL

## WORKSHOP CÓCTEL 30€

MINIATURAS / Frías y calientes para compartir

POSTRES / Miniatura de dulces para compartir

BEBIDA / Selección de bebidas indicadas

PRECIO / 30€ persona IVA incluido

DURACIÓN CÓCTEL / 2 horas

📍 WORKSHOP DEL CACIQUE 📍 Padre Damián, 21, 28036 MADRID ☎ RESERVAS: 910 569 041 · 680 380 603 ✉ workshopdelcaciquestervas@gmail.com

📱 WorkshopDelCacique 🐦 @chavifeldmann 📷 @workshopdelcacique 🌐 www.delcacique.es

# WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

## PARA COMER

### MINIATURAS FRÍAS

SALMOREJO CORDOBÉS  
con sus avíos

CEVICHE  
de navajas

TIERRA DE FOIE HELADA  
con jalea de rosas y migas crujientes

ROLLITO DE PASTRAMI  
con queso crema y miel

TARTAR DE BONITO  
con sopa de coco

### MINIATURAS CALIENTES

CROQUETAS CREMOSAS  
de elaboración artesana

CHUPA CHUPS  
de pollo

RISOTTO  
de pato y verduritas al dente

MINI BURGERS  
con curryketchup

TACO DE ENTRECOT  
fileteado

### MINIATURAS DULCES

TRUFAS DE CHOCOLATE

TIRAMISÚ

MELÓN CON COCO

SOPA DE QUESO Y CRUMBLE DE  
ALMENDRA

## PARA BEBER

VINO TINTO DE LA CASA

VINO BLANCO VERDEJO

CAÑAS

REFRESCOS

AGUA MINERAL

## WORKSHOP CÓCTEL 40€

MINIATURAS / Frías y calientes para compartir

POSTRES / Miniatura de dulces para compartir

BEBIDA / Selección de bebidas indicadas

PRECIO / 40€ persona IVA incluido

DURACIÓN CÓCTEL / 2 horas

**i** WORKSHOP DEL CACIQUE **📍** Padre Damián, 21, 28036 MADRID **📞** RESERVAS: 910 569 041 · 680 380 603 **✉** workshopdelcaciqereservas@gmail.com

**f** WorkshopDelCacique **🐦** @chavifeldmann **📷** @workshopdelcacique **🌐** www.delcacique.es