

TOP ONE CÓCTEL 33€

Cóctel 33€ por 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

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

CARNE FILETEADA

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 40€

Cóctel 40€ por 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

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

MINI BURGER TOP ONE

BROCHETA DE POLLO
Teriyaki

RISOTTO DE HONGOS
Con Idiazábal

POSTRES

TARTAS VARIADAS
En miniatura

SORBETE DE MOJITO

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

