

CÓCTEL No1

Chupito de Crema de Marisco con
Brocheta de Gambas

3 Variedades de Canapés:

Salmón Ahumado,

Surtido de Quesos

Jamón y Queso con su Toque de
Naranja

Tosta de Jamón Ibérico con
Tumaca y Arena de Olivas Negras

Mini Hojaldre de Guacamole con
Pollo Adobado

Ensaladilla Rusa La Barrica

3 Variedades de Mini Fritos:

Bolita de Boletus Edulis

Croqueta de Rabo de Toro

Crujiente de Centollo

Verduritas en Tempura

Cazuelica de Choricillos a la Sidra
Zelaia

Mini Repostería Variada (*)

Opcional (+5€): Tarta Personalizada
con Helados

€.- 30

CÓCTEL No 2

Vasito de Guacamole y Crema de
Queso con Pollo Adobado

Cono de Mousse de Foie y Frutos Rojos

Saquito de Morcilla de Burgos con
Queso de Cabra y Piquillos

Pintxo Donostiarra (Cangrejo y Gambas)

Langostino Crujiente en Panko Japonés
con Salsa de Mango

Mini Tartaleta de Humus con Tomate
Semi- Seco

Croqueta Gourmet de Chipirón en su
Tinta

Mini Brocheta de Pollo Marinado

Verduritas en Tempura con Queso
Gorgonzola

Cucharita de Carrilleras de Cerdo
Ibérico al Pedro Ximenez

Cucharita de Risotto de Setas con
Nueces

Esferificación de Queso con Nueces

Mini Brochetas de Fruta Natural

Mini Repostería Variada (*)

Opcional (+5€): Tarta Personalizada con
Helados

€.- 35