



Confecciona tu menú de Cocktail

Nuestras propuestas:

Cremas frías y calientes:

Salmorejo con albahaca

Gazpacho andaluz con brocheta de cherry y anchoas

Crema de guisantes con yogurt

Ajo blanco con tomate concasse

Crema de boletus con foie

Crema de calabaza y kikos

Vichyssoise con aceite de pimentón

Pases Calientes:

Croquetas caseras de jamón de Teruel

Langostino crujiente con ali-oli de soja

Langostino brie con ajo tierno

Bolita de pollo crocante y mojo picón

Bomba de calamar bravo

Bacalao crujiente con Guacamole

Queso brie y confitura de tomate

Pases plancha:

Pincho moruno de cordero

Brocheta de pollo al curry verde

Brocheta de solomillo de cerdo y cebolla caramelizada

Tataki de ternera con chimichurri

Chipirón plancha con ali-oli de lima



Pases fríos:

- Mini ensalada de tabouleh con queso feta
- Tartar de tomate y albahaca
- Tartar de tomate, remolacha y queso feta
- Dadito de salmón marinado con mojo rojo
- Tataki de atún rojo y wakame
- Carpaccio de jamón de Teruel con salsa palco y picante
- Carpaccio de salmón con aceite marino

Arroces:

- Risotto de queso parmesano y kikos
- Arroz cremoso de boletus y foie
- Arroz cremoso de pollo al curry
- Arroz cremoso de pulpo y calmarcitos

Postres:

- Sopa de chocolate blanco y frutos rojos
- Pastel de chocolate caliente
- Empanadilla de manzana y canela
- Brownie de chocolate y helado

Servicio mínimo 50 pax.

ALÉRGENOS: Dada la contaminación cruzada que puede suceder en este tipo de cocina, no podemos ofrecer alimentos 100% libres de los principales alérgenos alimenticios. Todos nuestros ingredientes y platos pueden contener trazas de cualquier alérgeno alimentario del listado. Para más información consulte con la encargada del local. **LISTADO de ALÉRGENOS:** gluten, cacahuetes, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.