

## Menú promoción tipo cóctel

JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR  
RINCÓN DE LA PASTA  
MESA DE GAZPACHOS

*Chips de verduras y frutas*

*Régido de salmorejo con jamón de pato*

*Barquita de compota de manzana con foie fresco*

*Chupa chups surtidos: tomate cherry con caramelo y semilla de sésamo, queso de cabra con licor de piruleta y foie con gelatina de Pedro Ximénez*

*Surtido de gazpachos cuatro variedades según temporada*

*Nido de pasta de arroz con mus de salmón*

*Vasito de guacamole con anchoas*

*Cucharadita de foie y mango chutney*

*Corte de pastel de cabracho con huevas de trucha.*

*Envoltini de verduras de temporada*

*Choco y adobo frito*

*Costrini de gambón con alioli de albahaca*

*Crujiente de croquetas de cola de toro*

*Paquetitos de morcilla con cebolla caramelizada y nueces*

*Chupito de parmentier de pimentón con pulpo*

*Huevos de codorniz a la bechamel con crujientes de kellogs*

*Solomillo de ternera al Wellington*

*Canelón de pollo al curry con emulsión de parmesano*

*Surtido de mini hamburguesas*

*Musaka griega*

*Ossobuco deshuesado con base de patatas y salsa de trompeta negra*

*Lomito de merluza a la riojana*

*Pisto con huevo de codorniz*

*Milhojas de solomillo de cerdo con foie, jamón y queso*

**PRECIO: 85€ POR PERSONA IVA INCLUIDO**

**\* PRECIO PARA UN MÍNIMO DE 150 COMENSALES**

**\*INCLUYE:** Instalaciones sin cargo, asesoramiento personalizado, 4 horas de barra libre, 1 camarero por cada 15 comensales, mantelería, cubtería, cristalería, decoración de los exteriores con faroles y flores secas, prueba de menú para un máximo de 6 comensales, doncella en los baños, DJ showman animador durante 4 horas, recena con montaditos, y cuota del SGAE.

