

MENU DE APERITIVO N°1

QUESO MANCHEGO, JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y LOMITO
IBÉRICO BELLOTA.

CHUPITO DE SALMOREJO CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO DURO.
CUCHARITA DE MEJILLÓN ALIÑADO.

DÁTILES CON BACON RELLENOS DE QUESO FRESCO.

TOSTÁ DE SOBRASADA CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA.

TOSTA DE ALIÑO DE PIMIENTOS SECOS CON HIERBABUENA.

TOSTA DE BACALAO AHUMADO CON SALSA DE GUACAMOLE.

TOSTA DE FOIE DE OCA CON LÁMINAS DE MANZANA Y
REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ.

MINI PINCHITO DE LANGOSTINOS CON CEBOLLITAS GLASEADAS.

MINI PINCHITO DE PRESA IBÉRICA CON HORTALIZAS.

MINI PINCHITO DE CORDERO CON CIRUELAS A LA MORUNA.

CANASTILLA DE HOJALDRE RELLENA DE BERENJENAS AL AJILLO
CON PASAS Y PIÑONES.

CANASTILLA DE HOJALDRE RELLENA DE COCKTAIL DE MARISCO.
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA.

DELICATESSEN DE PASTELERÍA

PRECIO: 44 € + 7% I. V. A.

Nota Aclaratoria al Servicio:

Bebidas incluidas (Cerveza, Sin Alcohol, Vino Fino o Manzanilla, Refrescos, Agua, Vino Tinto Rioja, etc.). Se incluye menaje y servicio completo camareros, sillas, mesas, y mantelería en el lugar del evento.

Precio válido para servicio mínimo 50 comensales.