

# COCKTAIL



PLATEA

# COCKTAIL A

Duración: 1,5 horas



## SNACKS

Papadum crujiente con pimentón de la vera dulce.  
Snacks de cacahuets y lima.

## FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con airbags crujientes  
Dados de Manchego con uvas negras y regañás  
Coca de escalivada, tataki de bonito y emulsión de soja  
Empanada de carne de la sierra de Lozoya  
Mini mazorca picante y parmesano  
Taco de lechuga César picante  
Niguri de salmón y salsa tártara asiática

## CALIENTES

Cucharita de taco meloso de ternera y patata cremosa  
Croquetinas de cocido madrileño  
Patata baby rellena de langostinos al ajillo  
Mini burger de ternera, pesto thai y tomates secos  
Pan bao de sepia en salsa americana

## POSTRES

Brocheta melón mojito  
Mini eclairs de café  
Mini lemon pie.

## BEBIDAS

Vino blanco Montesierra D.O Somontano  
Vino tinto Montesierra D.O Somontano  
Cervezas.  
Aguas mineral  
Refrescos  
Zum de frutas

# COCKTAIL B

Duración: 1,5 horas



## SNACKS

Crujiente de pipas de girasol.  
Papadum crujiente con pimientos de la vera dulce.  
Crujientes de boletus y trufa.

## FRÍOS

(pasado por camareros)

Virutas de jamón ibérico con almendras tostadas.  
Quiche de espinacas y tartar de salmón con wasabi.  
Zurito de ensalada César  
Bloody Mery con berberecho y apio.  
Crêpe de pollo marinado en especias, espinacas y chutney de mango  
Nido de mejillones en escabeche

## ELEGIR UN CÓRNER

Córner Mexicano  
Córner Made in Spain  
Córner de Arroces.

## POSTRES

(pasado por camareros)

Mini milhojas artesanas de crema pastelera y nata.  
Brownie de nueces con ganache de jengibre.  
Brocheta de frutas.

## BEBIDAS

Vino blanco Montesierra D.O Somontano.  
Vino tinto Montesierra D.O Somontano.  
Cervezas, agua mineral.  
Refrescos, zumo de frutas.