

TAPEO EN PLATEA





TAPEO EN PLATEA

Duración: 2 horas

CORNER JAPONÉS

Makis, uramakis, california rolls

Tataki de salmón con salsa cítrica de yuzu y soja

Tempura de verduras

Gyozas al vapor.

Tortilla de pulpo okonomiyaki

CORNER ITALIANO

Risotto de queso gorgonzola, nueces y peras caramelizadas

Brocheta de caprese en pipeta.

Mini focaccia de roast-beef con ensalada trufada de rúcula y parmesano

CORNER AMERICANO

Mini hamburguesa gourmet de ternera con queso cheddar

Sandwich pulled pork con ensalada de col

Hot dog New York

Pincho de solomillo y mini mazorcas a la mantequilla.

CORNER MEXICANO

Totopos caseros con guacamole y pico de gallo

Tacos al pastor con salsa de chipotle

Cochinita pibil y cebolla morada encurtida

Mini burrito de pollo, 4 quesos y chile habanero

TAPEO EN PLATEA

Duración: 2 horas



CORNER DE ENSALADAS Y CREMAS FRÍAS

Ensalada de tomate de colgar con bonito y picada catalana

Ensalada estilo César, cherrys semisecos, picatostes y parmesano

Ensalada de quinoa, verduras y aliño Thai

Gazpacho verde de aguacate y manzana

CORNER NIKKEI

Tiradito de Corvina con ají amarillo

Ceviche de pez mantequilla sobre lima

Tataki de salmón con salsa cítrica de yuzu y soja

Ceviche rojo de pulpo y langostinos

CORNER QUESOS, CHACINAS Y ENCURTIDOS

Manchego, Mahón, Cabra, Idiazabal y Tronchón.

Salchichón, chorizo, lomo y jamón ibérico,

Gildas y kimbos

Acompañado de panes, picos de Jerez, y grisines

CORNER DE POKES

Crazy shrimp: arroz japonés, gambas marinadas, furikake noritama, granada, pepino ponzu, espagueti de mar, coco rallado y salsa Spicy Mayo.

Fresh tofu: Base de mezcla de quinoa, kale, cherry, tofu, nori flakes, lombarda, pistachos, brotes de soja y salsa Sweet.

Salmón lover: Arroz japonés, cangrejo, salmón, zanahoria, huevas, pepino, piña, rábanos, sésamo negro y salsa Citrus.

TAPEO EN PLATEA



Duración: 2 horas

CÓRNER MADE IN SPAIN

Croquetas de cocido madrileño

Salmorejo con virutas de mojama

Dado de tortilla española

Empanada Gallega

Brocheta de pulpo afeira

CORNER GUISOS TRADICIONALES

Carrilleras ibéricas guisadas en su jugo con patatinas

Guiso de sepia con patatas y guisantes

Pollo al chilindrón con arroz pilaf

ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz de calabaza con secreto ibérico y emulsión de miel

Arroz negro de sepia y langostinos con ali-oli de lima

Fideuá de foie, setas shiitake y shimeji

CÓRNER DE POSTRES

Brownie de nueces con ganache de jengibre

Mini eclairs de café

Trufas de chocolate

Brocheta melón mojito

Gominolas de frutas exóticas



TAPEO EN PLATEA

Duración: 2 horas

BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda

Vino tinto Vega Real Roble D.O.Ribera del Duero

Cervezas

Agua mineral

Refrescos

Zumos de frutas

DESARROLLO Y MONTAJE DEL SERVICIO

El servicio de gastronomía se realiza desde los diferentes córnens, atendidos por cocineros.

La gastronomía se presenta en formato individual y también se colocará encima de los mostradores para que el asistente pueda servirse.

El servicio de bebida se realiza desde la barra de bebidas.

Pedido mínimo: 150 personas.