

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
Niguiiri de salmón y salsa tártara asiática

CALIENTES

Cucharita de taco meloso de ternera y patata cremosa
Croquetinas de jamón
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

Cava
Vino blanco Etcétera D.O Rueda
Vino tinto You&Me D.O Ribera del Duero
Cervezas.
Aguas mineral
Refrescos
Zummo de frutas

COCKTAIL B

Duración: 1,5 horas



SNACKS

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

FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con almendras tostadas
Quiche de espinacas y tartar de salmón con wasabi
Nido de mejillones en escabeche
Espuma de burrata, tomatitos de colores, pesto y piñones tostados
Ceviche de lubina con batata y maíz frito

Tabla de quesos: Manchego, Mahón, Cabra, Idiazabal y Tronchón. Acompañados de crujientes, uvas, frutos secos y dulce de membrillo

CALIENTES

Cerdo asado a la llama con chutney de piña
Brocheta de langostino soasado con salsa romescu de cacahuets
Mini hamburguesa gourmet de ternera con foie y trufa
Durum de pato confitado con salsa pekin y crujiente de kikos
Cazuelita de carrillera ibéricas guisadas al teriyaki con kale frito

POSTRES

Cheesecake con jalea de calabaza y pimienta de jamaica
Mini opera con café arábico y crema de chocolate
Cubito melón-sangría

BEBIDAS

Cava
Vino blanco Etcétera D.O Rueda
Vino tinto You&Me D.O Ribera del Duero
Cervezas.
Aguas mineral
Refrescos
Zum de frutas

COCKTAIL C

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 Etcétera D.O Rueda
Vino tinto You&Me D.O Ribera del Duero
Cava
Cervezas, agua mineral.
Refrescos, zumo de frutas.