

TAPEO EN PLATEA



Steak Tartar
Crojante de rabe de toro
Bourbon Smoke Pork
Flores de alcachofas

CORNED
MADE IN
CORNED
CERRA



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.

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 Citrux.

TAPEO EN PLATEA



Duración: 2 horas

CÓRNER MADE IN SPAIN

Croquetas de boletus y jamón ibérico

Salmorejo con virutas de mojama

Dado de tortilla española

Empanada Gallega

Brocheta de pulpo a feira

CORNER GUISOS TRADICIONALES

Carrilleras ibéricas guisadas en su jugo con patatinas

Guiso de sepia con patatas y guisantes

Pollo al chilindrón con arroz pilaf

CORNER 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 Etcétera D.O Rueda

Vino tinto You&Me 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 córners, 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.