



## MENÚ CÓCTEL 2

Crema fría de puerro y coco

Uromaki vegetal

Uromaki de lubina

Temaki de tartar de salmón y hueva de Ikura

Mini falso tomate de mousse de queso de cabra y albahaca

Chupito de Tigre

Croquetas de cocido

Buñuelos de bacalao con espuma de limón

Pulpo sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli

Degustación de arroz abanda

Foccacia de cristal con sobrasada de queso azul

Mini hamburguesa clásica de ternera

Vasito de tarta de queso con crumble de galleta

Vasito de trufa de chocolate y frambuesa

Rigotarta de lima

Vino blanco Beronia Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Beronia Tempranillo Crianza D.O.Ca. Rioja

Agua, refrescos y café

# 50,00€

IVA incluido

**Teléfono de contacto: 965 12 43 62**

**Nota:** Mínimo 20 comensales. Se requiere contratar el menú con 48 horas de antelación. La bebida que incluye el menú será considerada desde el momento en el que empiece el menú, cualquier consumición realizada antes de estar todos los comensales o haber empezado el menú aunque no esté la mesa al completo, se abonará aparte. El menú incluye una botella de vino, tanto blanco como tinto cada dos comensales.

**Café:** Solo, cortado, americano, con leche, infusiones.

**La falta de comensales reservados sin previo aviso (48h antes) conllevará el abono del 50% por cada comensal no asistente.**

**OPCIONAL: Copa 5€** / Ginebra Ampersand cítrico / Ginebra Ampersand fresa / Ron Cacique / Whisky Jhonnie Walker Red Label / Vodka Smirnoff / Coca cola, Fanta, Sprite, tónica Schweppes. (Previa confirmación).

**Copa Premium 8€** / Ginebra Nordes / Ginebra Brockmans (fresa) / Ron Botran / Whisky Jhonnie Walker Black Label / Vodka Ciroc / Coca cola, Fanta, Sprite, tónica Schweppes. (Previa confirmación).