



Cocktail A

Grissinis con jamón ibérico

Hojaldritos variados de atún, sobrasada, jamón y queso

Vasitos de salmorejo de fresas

Vasitos de hummus especiado con crudités

Cucharitas de cuajada de bacalao con coulis de pimientos de piquillo

Croquetitas de cecina con queso de San Simón

Tartaletas de queso brie con mermelada de tomate al cardamomo

Minicroissants de roastbeef con rúcula y mostaza dulce

Cazuelitas de arroz meloso con sepia al romesco

Minihamburguesas de ternera con crema de queso, cebolla crujiente y ketchup casero

Carrot cake con frosting de mascarpone

Vino tinto de la Ribera del Duero La Planta de Arzuaga

Vino blanco de autor Marqués de Vizhoja

Cerveza Brabante lager de barril

y refrescos incluidos

(El cocktail tendrá una duración aproximada de 2 horas)



Cocktail B

Grissinis con jamón ibérico

Vasitos de gazpacho de cerezas con anchoa

Vasitos de ceviche de pulpo con aguacate y mango

Croquetas de jamón ibérico

Fingers de pollo de corral con salsa de mostaza y miel

Cucharitas de tartar de atún

Tartaletas de puerro y gambas

Minicroissants de roastbeef de ternera con rúcula y mostaza dulce

Brochetas de rape con all i oli de miel y crujiente de jamón ibérico

Cazuelitas de arroz negro con chipirones y all i oli verde

Minihamburguesas de ternera con crema de queso, cebolla crujiente y ketchup casero

Vasitos de tarta casera de queso con frutos rojos

Vino tinto de la Ribera del Duero La Planta de Arzuaga

Vino blanco de autor Marqués de Vizhoja

Cerveza Brabante lager de barril

y refrescos incluidos

(El cocktail tendrá una duración aproximada de 2 horas)



Cocktail C

Grissinis con jamón ibérico

Vasitos de gazpacho de cerezas con anchoa

Vasitos de ceviche de pulpo con aguacate y mango

Brochetas de salmón marinado con cítricos

Cucharitas de tartar de atún

Croquetas de jamón ibérico

Brochetas de pollo teriyaki

Tartaletas de royal de foie con frambuesa liofilizada

Minicroissants de roastbeef de ternera con rúcula y mostaza dulce

Brochetas de rape con all i oli de miel y crujiente de jamón ibérico

Cazuelitas de arroz meloso con carabinero

Minihamburguesas de ternera con crema de queso, cebolla crujiente y ketchup casero

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

*Vino tinto de la Ribera del Duero La Planta de Arzuaga
Vino blanco de autor Marqués de Vizhoja
Cerveza Brabante lager de barril
y refrescos incluidos*

(El cocktail tendrá una duración aproximada de 2 horas)