



# COCKTAIL IÁTICO

## SNACKS

Chips de verduritas mediterráneas  
Latita de mejillones en escabeche de la casa  
Crujientes de cereales con papada ibérica y lima

## ENTRANTES Y ENTREPANES

Chupito de salmorejo  
Mini chapata con sanfaina y sardinitas  
Pan de coca con virutas de jamón ibérico  
Bravas del Alma

## PESCADOS

Tortillitas de camarones  
Salmón ahumado sobre queso crema al *raifort*  
Pincho de pulpo con patatas primor  
Tacos de atún con soja y jengibre

## CARNES

Croquetas de jamón ibérico  
Bolitas de *steak tartar* con escamas de parmesano  
*Carpaccio* de ternera al aceite de romero  
Mini pepito con solomillo, mayonesa de mostaza y cebolla *crunch*  
Alitas de pollo *thai*

## POSTRES

*Brownie* de chocolate y frutos secos  
Limón Alma  
Surtido de frutas osmotizadas sobre hielo pilé

## ESTACIONES

Ostras Girardot con tostadas, mantequilla y vinagreta al estragón  
Copa de cava Mas Candí

Quesos artesanos de leche cruda con surtido de panes, frutos secos y membrillo  
Copa de vino blanco Desig (xarel·lo)

## BODEGA ALMA

Mas Candí (Cava)  
Otazu Chardonnay (DO Navarra, blanco)  
Otazu Premium Cuvée (DO Navarra, tinto)  
Cervezas y refrescos  
Aguas minerales

120 € — DURACIÓN: 3 h  
(IVA incluido. Mínimo 30 personas)