



COCKTAIL I ÁTICO

SNACKS

Chips de verduras 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
Melocotón blanco con espuma de yogurt
Limón Alma
Surtido de frutas osmotizadas sobre hielo pilé

ESTACIONES

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

Quesos artesanos de leche cruda con surtido de panes, frutos secos y membrillo
Copa de vino blanco Desig (DO Penedès)

BODEGA ALMA

Mas Candí Brut Nature (Cava)
Leirana 2014, blanco (DO Rías Baixas)
Viñas de Gain 2014, tinto (DO Rioja)
Cervezas y refrescos
Aguas minerales

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