



COCKTAIL II ÁTICO Y JARDÍN

SNACKS

Verduritas mediterráneas
Banderilla malagueña

ENTRANTES

Tartar de tomate
Chupito de gazpacho
Guacamole con buey de mar (*txangurro*)
Empanada de sardinillas a la gallega

PESCADOS

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

CARNES

Croquetas de jamón ibérico
Muslitos de codorniz en soja y miel
Steak tartar con escamas de parmesano

ENTREPANES

Mini pepito de solomillo, mayonesa de mostaza y cebolla *crunch*
Mini chapata con sanfaina y sardinitas
Mini de sobrasada ibérica con mozzarella de búfala y miel

POSTRES

Chupito de frutos rojos en infusión de fresón y espuma de yogur
Trufas de chocolate 70 %
Piña osmotizada al ron Zacapa

BODEGA ALMA

Mas Candí Brut Nature (Cava)
Aloers 2014 Can Credo, blanco (DO Penedès)
Les Forques 2011, tinto (DO Penedès)
Cervezas y refrescos
Aguas minerales

80 € — DURACIÓN: 2 h
(IVA incluido. Mínimo 30 personas)