



COCKTAIL V JARDÍN

SNACKS

Verduras *crunch*

Crujientes de cereales con papada ibérica y lima

ENTRANTES Y ENTREPANES

Chupito de salmorejo

Mini de sobrasada con mozzarella de búfala, compota de higos y aceitunas Kalamata

Pan de coca con virutas de jamón ibérico

Bravas del Alma

PESCADOS

Involtini crujiente de langostinos con romesco

Tortillitas de camarones

Pincho de pulpo con patatas primor

Tacos de atún con soja y jengibre

CARNES

Croquetas de pollo rustido

Steak tartar con escamas de parmesano

Mini pepito con solomillo, mayonesa de mostaza y cebolla *crunch*

POSTRES

Crunch de praliné salado

Chupito de choco-frambuesa y *crumble* de pimienta

Surtido de frutas osmotizadas sobre hielo pilé

Trufas 70 %

ESTACIONES

Ahumados: lomos de salmón salvaje, tacos de bacalao de Islandia con filetes de trucha, supremas de sardina ahumada

Tostas de 6 granos, queso crema al *raifort* y encurtidos variados Alma

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, refrescos y aguas minerales

99 € — DURACIÓN: 2 h

(IVA incluido. Mínimo 30 personas)