



## COCKTAIL VI JARDÍN

### SNACKS

Verduras mediterráneas  
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  
Empanada de sardinillas

### 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  
*Tagliata* a las hierbas mediterráneas  
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

Ostras Girardot con tostadas, mantequilla y vinagreta de escalonias al estragón  
Copa de cava Mas Candí Brut Nature (opcional Champagne con suplemento)  
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)