



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 (opcional Champagne con suplemento)
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

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