



Menú Cóctel

Aperitivos

SALMOREJO TRADICIONAL

SALMOREJO DE REMOLACHA

JAMÓN IBÉRICO

QUESO

TARTELETA DE ENSALADILLA DE GAMBAS

CUCHARILLAS DE ESCALIBADA Y VENTRESCA

TORTILLA DE PATATAS CON SALSA KIMCHI

LANGOSTINOS CRUJIENTES

BROCHETA DE LANGOSTINOS ASIÁTICOS

MINI FOCACCIA CON VERDURAS DE TEMPORADA Y QUESO DE CABRA

MOLLETE DE PRESA IBÉRICA

MOLLETE DE PRIMAVERA

TOSTA SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS SALTEADAS

CROQUETAS CREMOSAS

EMPANADILLA DE VENTRESCA Y PISTO

CIGARRILLOS DE MORCILLA CON PIÑONES

Principal

SOLOMILLO CON PATATAS FRITAS Y SALSA BORGOÑA

MINI HAMBURGUESA HORNO

Postre

SURTIDO DE POSTRES



Menú Cóctel

Opción 1

6 APERITIVOS A ELEGIR + 1 PRINCIPAL A ELEGIR + POSTRE

Opción 2

8 APERITIVOS A ELEGIR + POSTRE

**40€
POR PERSONA**

CONDICIONES GENERALES

- El tiempo de espera de la reserva es de 30 minutos máximo.
- Para confirmar la reserva, se deberá entregar un anticipo del 50% del total del evento. El resto del pago se abonará el día del evento.
- En caso de cancelación con menos de 7 días de antelación, el importe entregado a cuenta NO será reembolsable.
- El tiempo máximo de servicio del menú será de 120 minutos.
- La barra libre comienza con el primer plato y finaliza una vez servido el postre. Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (blanco y tinto de la casa). El café NO está incluido en el precio del menú.
- Las bebidas consumidas antes o después del menú se abonarán aparte en el momento del consumo.
- Las alergias o intolerancias deben ser notificadas con mínimo una semana de antelación.
- Si desean factura, deben comunicarlo antes del evento y facilitar todos los datos. La factura será emitida una vez finalizado el evento para coordinar posibles cambios.
- Una vez finalizado el evento, el espacio reservado pasará a disposición del local.



Extras

SERVICIO CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO 100 %DE BELLOTA

**Jamón Ibérico 100% bellota
Loncheado a cuchillo por
maestro cortador
Pieza: 1000 €
IVA incluido**

MESA FRANCESA QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

**Confituras, frutos de
temporada, tostas y
acompañamientos.
Precio por persona: 12€
IVA incluido
(mínimo 20 personas)**

COPA DE BIENVENIDA

**Servicio de bebidas previas al
horario fijado del evento
Refrescos, agua mineral,
cerveza, Vino blanco y vino
tinto de la casa.
Precio Por persona: 6€
IVA incluido
(duración 30 minutos)**

CÓCTEL DE BIENVENIDA

**Refrescos, agua mineral,
cerveza, Vino blanco y vino
tinto de la casa
+ 2 aperitivos de patatas
fritas y aceitunas.
Precio por persona: 11 € IVA
incluido
(duración 30 minutos)**

Pregunte por nuestro catálogo de tartas y mesa dulce