

# Cocktail 1

## Aperitivos fríos

Tabla de ibéricos sus picos artesanos  
Caramelos de foie con cobertura de tomate confitada  
Piruletas de queso de cabra con mango  
Cucharita de salpicón de marisco sobre mousse de manzana

## Aperitivos calientes

Croquetas de jamón ibérico  
Brochetas de solomillo ibérico al Pedro Ximenez  
Saquito crujiente de gambas a la americana  
Chupa-chups de cordero y queso manchego

## Postre

Mignardises y bombones de té macha  
Brocheta de fruta de temporada

## Bodega

Vino tinto  
Vinos blanco  
Cervezas, refrescos y aguas minerales

**Precio 30,00 € (+ 10% IVA)**

**Menús válidos para un mínimo de 30 personas**



# Cocktail 2

## Aperitivos fríos

Tabla de ibéricos sus picos artesanos

Brandada de bacalao con mermelada de cebolla y coulis de tomate

Chupito de salmorejo con sus virutas de ibérico

Perlas de mozzarella con núcleo dulce de membrillo

## Aperitivos calientes

Croquetas de calamar en su tinta

Brochetas de solomillo ibérico al Pedro Ximenez

Mini burger gourmet con cebolla caramelizada

Samosa de espinacas y langostinos

Crujientes de confit de pato a la manzana

## Postre

Mignardises y bombones de té macha

Brocheta de fruta de temporada

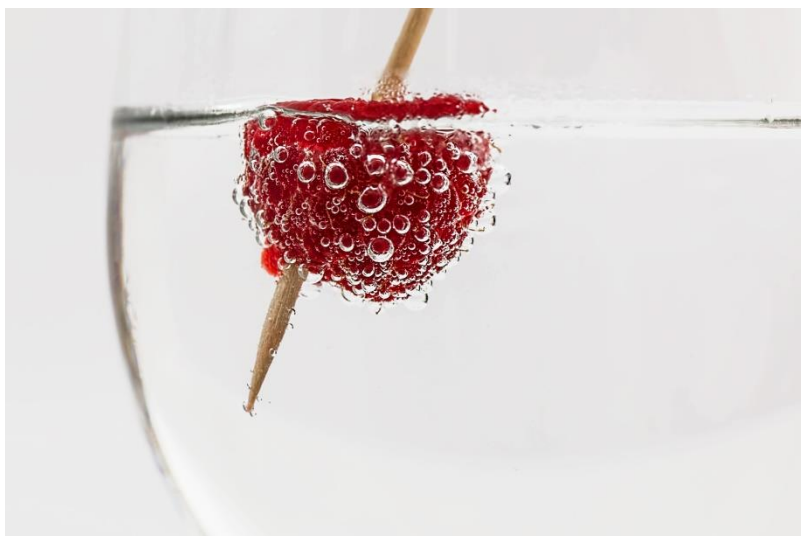
## Bodega

Vino tinto

Vinos blanco

Cervezas, refrescos y aguas minerales

**Precio 33,00 € (+ 10% IVA)**



Menús válidos para un mínimo de 30 personas