

# Bebidas



## Aperitivos & Cocktails

### Refrescos

Zumo de tomate preparado con stick de apio

Agua Solan de Cabras y agua con gas

Vino tinto, Rioja “Marqués de Arienzo” crianza

Vino blanco, Verdejo “Marqués de Riscal”

Freixenet Vintage (si se solicitase)

Champagne Laurent Perrier (si se solicitase)

\* Estas son las bebidas incluidas en las propuestas que le ofrecemos a continuación

# Aperitivos



## Aperitivo 1 / 13 € x pax

Jamón ibérico "5 Jotas" con picos de Jerez

Crudités deshidratadas

Sándwiches de pan de miga colores sabores



## Aperitivo 2 / 14 € x pax

Chips de yuca con guacamole artesano

Mini-empanadillas argentinas

Quesos regionales con frutos & frutas



## Aperitivo 3 / 17 € x pax

Totopos caseros con guacamole de Maru

Quesos regionales con frutos & frutas

Chapatines de jamón ibérico "5 Jotas" con tomate y aceite

Quiche de jamón y queso, y verduras con gambas

Pastelitos y trufas



# Cocktail 1 / 24 € x pax



## Gastronomía fría

Jamón ibérico "5 jotas"

Crudités deshidratadas o naturales con crema de queso azul

Salmorejo con sticks de pan de hogaza

Cherrys rellenos de queso de cabra

Blinis con tartar de gambas a la lima



## Gastronomía caliente

Cucharita de pulpo a feira sobre puré de cachelos

Mini tоста de solomillo sobre queso azul y virutas de puerro



## Postres

Tarta de queso desestructurada



Bebidas (todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)

# Cocktail 2 / 29 € x pax



## Gastronomía fría

Jamón ibérico "5 jotas"  
Quiche de espinacas y piñones  
Brocheta de langostino y mango  
Sándwiches-rolls variados  
Ceviche de corvina con espuma de maíz  
Foie con crocanti de frutos.



## Gastronomía caliente

Sticks de calabacín con mostaza y miel  
Tacos de cerdo caramelizados aromatizados con jengibre  
Mini-croquetas de queso de cabra con manzana  
Mini-Hamburguesas "Raza Nostra" (30 variedades gourmet)



## Postres

Mousse de maracuyá  
Mini-tarta de queso



Bebidas (todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)

# Cocktail 3 / 36 € x pax



## Gastronomía fría

Crudités de verduras con crema de roquefort

Torta del Casar con sticks de pan de hogaza

Ensalada de rúcula, naranja y parmesano

Ceviche de pulpo

Maki rolls variados

Gazpacho de fresa con crujiente de cecina y una gota de aceite

Tosta fría de mi-cuit con mermelada de arándanos



## Gastronomía caliente

Langostinos crujientes con caramelo de soja

Wraps de pato laqueado

Mini empanadillas argentinas

Mini Vol au vent de crema de maíz

Risotto de boletus con aceite de trufa

Chupa-chups de codorniz

Brocheta de pollo yakitori



## Postres

Brocheta de mango, coco y lichies

Sorbete de maracuyá

Trufas de chocolate



Bebidas (todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)