

Cocktail Lunch

APERITIVOS FRÍOS

Mini ensalada de lubina escabechada con vinagreta de avellana.

Mini ensalada de salmón marinado con salsa de yogurth al aneldo.

Mini ensalada de jamón ibérico con lascas de foie y P.X.

Mini ensalada de contrastes de quesos, fresas y frutos secos.

Mini ensalada de codorniz escabechada con aceite de ajo.

Mini carpacio de solomillo de ternera con láminas de parmesano.

Mini carpacio de presa ibérica con vinagreta de pistachos

Mini carpacio de pulpo con vinagreta de almendras.

Bolita de queso de cabra con pistachos y salsa de miel.

Pastel de pescado con mayonesa de soja.

Pastel de espárragos blancos y verdes con salsa tártara.

Brocheta de tomate cherry, mozzarella de búfala y pesto genovés.

Ceviche de corvina con vinagreta de mango y cilantro.

Rollito de salmón marinado relleno de queso, aguacate y mango con salsa de yogurt al eneldo.

Tartar de langostinos y aguacate con vinagreta de granada.



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

Cocktail Lunch duración 2 horas.

APERITIVOS CALIENTES

Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, queso Idiazábal y salsa César.

Mini hamburguesa de cerdo ibérico con pan de chapata, cebolla ahumada y salsa de queso.

Brocheta de pollo oriental con piña a la plancha.

Brocheta de cerdo ibérico con salsa teriyaki.

Brocheta de solomillo de ternera con salsa de trufas.

Brocheta de verduras con salsa holandesa.

Risoto de verduras con crujiente de parmesano.

Risoto de pollo con crujiente de parmesano.

Risoto negro con nube de Idiazábal.

Risoto de gambones y vieiras con alioli negro.

Merluza en crujiente de frutos secos con mayonesa de lima.

Pavias de bacalao con salsa vizcaína.

Tosta de solomillo de ternera con salsa de champiñones.

Albóndigas de rabo de toro con su jugo.

Taco de carrilleras estofadas al oporto.

Dado de atún rojo ahumado al aroma de canela.

Mini bocadillo de calamares.

Zamburiñas gratinadas con alioli de miel y toque de lima.

Cazuelita de fideua a banda con alioli de azafrán.



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

Cocktail Lunch duración 2 horas.



escaparate

LOUNGE · RESTAURANTE · TERRAZA
NAVACERRADA



arcipreste hita

HOTEL · LOUNGE · RESTAURANTE · TERRAZA
1960
Navacerrada Madrid

POSTRE

Mini torrija.

Brownie con cremoso de chocolate.

Mini tarta de manzana.

Canuto con crema de queso artesana.

Mini mil hojas de crema con frambuesa.

Mini mil hojas rellena de mousse de dulce de leche.

Mini Crep



BEBIDAS

Refrescos (pepsi, schweppess, zumos...)

Zumo de tomate preparado con stick de apio

Agua Solán de Cabras y agua con gas

Vino tinto, Rioja "Marques de Arienzo" crianza

Vino blanco, Verdejo "Marqués de Riscal"

Freixenet Vintage (si se solicitase)

Champagne Laurent Perrier (si se solicitase)

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

Cocktail Lunch duración 2 horas.