



Menú Cocktail Autor



Quiche Lorraine a la francesa

Tacos de tortilla Española con mayonesa de Boletus

Mousse de foie sobre tosta de frutos secos y Oporto

Croquetas variadas: De boletus, rape y gambas y queso azul

Tartar de salmón con cebollino y aguacate

Cebiche de mero con batata, cilantro y lima

Fideua de pato y foie con ali-oli de miel

Minihamburguesas con queso y cebolla confitada

Daditos de rabo de toro empanados en cereales



Mini pastelitos

Vino Blanco Peñalosa (rueda), Tinto Carlos Serres Crianza (rioja), cerveza, refrescos



25€ (I.V.A. Incluido)

Incluido 90 minutos de barra libre, 30 minutos adicionales por 4 EUR

Antes y después del coctel vino y refrescos a 2,50 EUR

Combinados con alcohol no Premium 6 EUR, Y 8 EUR con alcohol Premium



Menú Cocktail Premium



Tosta de jamón ibérico con pan tumaca

Blinis caseros de huevos de codorniz y trufa

Foie-gras micuit con reduccion de Pedro Ximenez

Merluza rebozada con mayonesa de cava

Tacos de pulpo a la parrilla con sal Maldón y mus de espárrago

Tartar de atún rojo con salsa Ponzu y alga wakame

Fideua de pato y foie con ali-oli de miel

Steak tartar preparado a la francesa

Presas ibéricas con Brie fundido



Mini pastelitos

Vino Blanco Peñalosa (rueda), Tinto Carlos Serres Crianza (rioja), cerveza, refrescos



32€ (I.V.A. Incluido)

Incluido 90 minutos de barra libre, 30 minutos adicionales por 4 EUR más

Antes y después del coctel vino y refrescos a 2,50 EUR

Combinados con alcohol no Premium 6 EUR Y 8 EUR con alcohol Premium