



Aperitivos

Chíps de verdura

Crudités con salsa de yogur

Pizarra de ibéricos con picos de Jerez

Tabla de quesos con pasas y frutos secos

Bombones de queso con pistacho

Croquetitas de boletus

Lingote de foie y frambuesa

Cigarritos de morcilla con manzana

Entrantes

Ensalada de manzana verde, hinojo y rulo de cabra

Crema suave de champiñones

Salmorejo con picadillo de huevo y virutas de

jamón Risotto exótico de boletus y setas

Plato principal

Milhojas de capón con foie y manzana caramelizada

Carrillera de ternera en su jugo y cebollitas francesas

Brochetas de rape y gambas con salsa picante



Postres

Coulant de chocolate con frambuesa

Mini sorbete de mango con menta

Brochetas de fruta

Trufitas de chocolate

Tartaletas de crema y frutas

Precio: 100 euros por comensal (iva no incluido)

Incluye barra libre de agua mineral, refrescos, cerveza con/sin alcohol, vino blanco Rueda y vino tinto Rioja Crianza durante las 2 horas de servicio.

Servicios Extra:

4 horas de barra libre (primeras marcas):
30€/pax Merienda o Recena (a elegir 3): 15€/pax

Chapatinas de jamón con tomate, de atún con mayonesa, Mini Sandwiches variados, Mini pinchos de tortilla con cebolla confitada, Mini Quiches variadas, Chistorritas en pan artesano, Mini Hamburguesas con Queso en pan de sésamo, Mini Perritos con Queso y cebolla frita y Mini Pizzas variadas

Posibilidad de alquiler de mobiliario (a consultar)