



Detalles

HAPPY MOMENTS





Cóctel

CREA TU ELECCIÓN



Cóctel de Bienvenida

ELIGE 14 REFERENCIAS

Esferificación de aceituna.

Lima de atún con mayonesa de Chipotle.

Brocheta de melón con jamón.

Cucharita de ceviche de langostino.

Cucharita de queso de cabra gratinado con cebolla a la vainilla.

Tartar de salmón con gambas.

Steak tartar.

Brocheta caprese.

Bombón de foie, frambuesa y polvo de pistacho.

Croquetita de jamón, chipirón, queso Ideazábal o boletus

Cucharita de pulpo a la gallega con parmentier de patata.

Gyoza crujiente de pollo o cerdo.

Tostita de ibérico.

Crujiente de langostino con salsa de Chili Dulce.

Ravioli de rabo de toro.

Tostita de farinato y huevito de codorniz.

Velo de papada ibérica sobre langostino y polvo de Kikos

Morcilla de Burgos con mermelada de pimientos.

Brochetita de pollo a la brasa.

Molletito de calamar con pan negro y mayonesa.

Mini brocheta de lechal.

Brocheta de merluza en tempura a las finas hiervas.

Cucharita de langostino picante con mango.

Brocheta de pollo yakitory.

Bomba pulled pork.

Cazuelita de risotto de boletus y gambas.

Arroz negro con chipirón y ali-oli.

Cóctel de Bienvenida

ELIGE 5 RINCONES

Recibimos a vuestros invitados con el cóctel de bienvenida.

¿Y si viajásemos por España o por el mundo a través de sus sabores?

Incluye los **2 rincones de bebida** que más se adapten a tus gustos:

Limonada y cava

Cervezas

Mojitos

Rincón de Vermut artesano con sus gildas y patatas

Incluye **3 rincones de comida** que más os gusten :

Quesos nacionales e internacionales con confituras artesanas, frutos secos y uvas.

Rincón de Ibéricos

Arroces (Risotto de boletus y parmesano, arroz negro con sepia, arroz al mojo picón con langostinos)

Showcooking de atún rojo y zamburiñas y foie

Rincón de **carrilleras ibéricas**

Rincón de la tierra (paloma de ensaladilla y patatas meneás)

Y muchos más... ***consulta todas las variedades y precios**



Almuerzo o cena
CREA TU MENÚ



Almuerzo o cena

ELIGE 1 ENTRANTE

Compón tu menú como más te guste

Bisqué de carabineros.

Falsa Vichyssoise al aroma de trufa negra

Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva.

Crema de melón con menta y helado de nata.

Salmorejo cordobés con helado de AOVE

Ensalada de salmón y aguacate con langostinos braseados.

Ensalada de lomos de lubina, langostinos y brotes tiernos. (+4 €)

Lubina al cava. (+ 8€)

Rodaballo en suprema con miel, mostaza, ali-oli y alcaparras.(+ 9€)

Corvina con verduritas salteadas y langostinos. (+8€)

ELIGE 1 CORTANTE

Sorbete de limón.

Sorbete de frutos rojos

Sorbete de mango

Sorbete de mandarina

Almuerzo o cena

ELIGE 1 PRINCIPAL

Compón tu menú como más te guste

Nuestro famoso **“Solomillo de ternera al carbón”** con Salsa de Oporto

y Trufa Negra, con el punto que cada comensal quiera

Cochinillo deshuesado con chutney de frutos secos y

gratin de patatas

Rodaballo en suprema con miel, mostaza, ali-oli y alcaparras.

Corvina con verduritas salteadas y langostinos.

Lomo de lubina al cava con patatitas y tirabeques

Merluza al cava

Bacalao con pisto de boletus

Presa ibérica al carbón

ELIGE 1 POSTRE

Brownie de chocolate

Tarta árabe

Tarta de yogourt con tocino de cielo

Milhoja caramelizada de crema

Tarta San Marcos de chocolate

Cheesecake

Tarta Regina

Gratín de fresas con mascarpone

Torrija sobre cama de cítricos

Café, mignardises

Bodega

ELIGE 1 BLANCO Y 1 TINTO

Barón de Ley D.O. Rioja.

Marqués de Cáceres D.O. Rioja.

Melior de Matarromera D.O. Ribera.

Oinoz D.O. Rueda.

Carrasviñas D.O. Rueda.

Viña Ivin D.O. Rueda.

Val do Galir D.O. Valdeorras ***consultar precio**

Cvne Reserva D.O. Rioja ***consultar precio**

La VAI Albariño D.O. Rías Baixas ***consultar precio**

Resalte D.O. Ribera. ***consultar precio**





Barra libre

... Y RECENA



Barra libre

**...Y RECENA
BARRA LIBRE**

Disfrutarás de primeras marcas y servicio de barra:

- Whisky: J&B, White Label, Red Label, Ballantines, Dyc 8 años.
 - Vodka: Eristoff, Absolut.
 - Ron: Barceló añejo, Brugal añejo, Bacardi.
- Ginebra: Seagrams, Beefeater, Larios 12 y Larios Rosé
 - Licores, Martini blanco y rojo y Malibú.
- Refrescos en botellín de 20 cl de marca Coca-Cola y tónica Royal Bliss.
Los refrescos se sirven fríos.

Y siempre la acompañamos de nuestra "Sweet corner", candy bar .

ELIGE TU TIPO DE RECENA

TRADICIONAL : Empanadas variadas Y Pulguitas de ibéricos

ANDALUCÍA: Miniburger de sepia con pan de sésamo negro y mayonesa. (+4€+IVA)

NEW YORK : Mini burgers (+4€/pp +IVA)

VIVA ITALIA : Mini pizzas (+4€/pp + IVA)

Para los peques

ELIGE UN PRINCIPAL PARA TODOS

Compón el menú de los niños

ENTRANTES

Variado de crujientes:

Croquetitas de jamón

Nuggets caseros

Rabas

PRINCIPAL

A elegir 1:

Macarrones

Escalopines de ternera con patatas

Hamburguesa

POSTRE

Delicias de chocolate

Nuestra Propuesta

Servicio de **8 horas desde la hora de inicio marcada por vosotros.**

Servicio de maître y un camarero profesional por cada 12 comensales

Menú seleccionado (**CÓCTEL, COMIDA/CENA, CAFÉ, DULCES Y RECENA**)

4 horas de barra libre (dentro de las 8 horas de servicio) Posibilidad de ampliación 1 ó 2 horas : Precio : 1.250€+IVA /hora

Sweet Corner (Candy bar)

Organización de todo el evento

Mantelerías (a elegir entre nuestra colección)

Decoración de corners

Minuta personalizada

Seating Plan personalizado

Números para las mesas

Menaje necesario para el servicio

Servicio de **montaje, recogida y limpieza**

Menú degustación para 6 personas para bodas de 100+.

Menú degustación de para 2 personas para bodas de 125 personas o menos.

PRECIO MENÚ ADULTO : 150 €+ IVA

*Mínimo 100 pax , grupos inferiores consulta presupuesto .