

COCKTAIL MENU

Coctel Uno

FRESH & COOL

Salmorejo Cordobés
Tosta de Anchoa del Cantábrico
Panipuri de Ensaladilla Rusa con Piparras
Endivia Aliñado con Picadillo
Jamón Ibérico con Picos
Pops de queso con toppings

HOT & FOOL

Croquetas variadas (Jamón Ibérico y Boletus)
Pollo Crujiente con Sriracha Mayo
Miniburguer de Ternera con Cebolla Caramelizada y Cheddar
Coca de Escalivada con AOVE
Mini Calzone de Ricotta y tomate
Langostinos en Coco con Salsa Ponzu

SWEET & DEEP

Ganache de Chocolate con Naranja

BODEGA

Agua, Refrescos, & Cerveza
Vino Blanco Emina Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja

49€ por persona

Duración aprox de 1 hora y 30min

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 14 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

FRESH & COOL

Salmorejo Cordobés
Cantabrian Anchovy Toast
Panipuri of Olivier Salad with Piparras
Endive with Picadillo
Iberian Ham with Bread Stick
Cheese pops with toppings

HOT & FOOL

Selection of croquettes (Iberian Ham & Boletus)
Crispy Chicken with Sriracha Mayo
Mini veal burger with cheddar and caramelized onion
Coca with Vegetables and Olive Oil
Ricotta and Tomato Mini Calzone
Coconut Battered Prawns with Ponzu Sauce

SWEET & DEEP

Chocolate Ganache with Orange

DRINKS

Water, soft drinks & beer
White Wine Emina Verdejo D.O. Rueda
Red Wine Beronia Crianza D.O. Rioja

49€ per person

Approximate duration: 1 hour and 30min

Prices per person. Prices 10% VAT included and valid unless there is a typographical error. The final number of guests will be confirmed 14 days before the event and will be the minimum number charged.

COCKTAIL MENU

Coctel Dos

FRESH & COOL

Salmorejo Cordobés
Tosta de Anchoa del Cantábrico
Panipuri de Ensaladilla Rusa con Piparras
Endivia Aliñado con Picadillo
Jamón Ibérico con Picos
Pops de queso con toppings
Corneto de Mousse de Foie con Frambuesa

HOT & FOOL

Croquetas variadas (Jamón Ibérico y Boletus)
Pollo Crujiente con Sriracha Mayo
Miniburguer de Ternera con Cebolla Caramelizada y Cheddar
Coca de Escalivada con AOVE
Mini Calzone de Ricotta y tomate
Langostinos en Coco con Salsa Ponzu
Merluza a la Romana con Alioli Casero

SWEET & DEEP

Ganache de Chocolate con Naranja
Mousse de Yogurt con Frutos Rojos

BODEGA

Agua, Refrescos, & Cerveza
Vino Blanco Emina Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja

52€ por persona

Duración aprox de 1 hora y 30min

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 14 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

FRESH & COOL

Salmorejo Cordobés
Cantabrian Anchovy Toast
Panipuri of Olivier Salad with Piparras
Endive with Picadillo
Iberian Ham with Bread Stick
Cheese pops with toppings
Foie Mousse Cornetto with Raspberry

HOT & FOOL

Selection of croquettes (Iberian Ham & Boletus)
Crispy Chicken with Sriracha Mayo
Mini veal burger with cheddar and caramelized onion
Coca with Vegetables and Olive Oil
Ricotta and Tomato Mini Calzone
Coconut Battered Prawns with Ponzu Sauce
Breaded Hake with homemade Alioli

SWEET & DEEP

Chocolate Ganache with Orange
Yogurt Mousse with Red Fruits

DRINKS

Water, soft drinks & beer
White Wine Emina Verdejo D.O. Rueda
Red Wine Beronia Crianza D.O. Rioja

52€ per person

Approximate duration: 1 hour and 30min

Prices per person. Prices 10% VAT included and valid unless there is a typographical error. The final number of guests will be confirmed 14 days before the event and will be the minimum number charged.

COCKTAIL MENU

Coctel Tres

FRESH & COOL

Salmorejo Cordobés
Tosta de Anchoa del Cantábrico
Panipuri de Ensaladilla Rusa con Piparras
Endivia Aliñado con Picadillo
Jamón Ibérico con Picos
Pops de queso con toppings
Corneto de Mousse de Foie con Frambuesa
Steak Tartar sobre Brioche

HOT & FOOL

Croquetas variadas (Jamón Ibérico y Boletus)
Pollo Crujiente con Sriracha Mayo
Miniburguer de Ternera con Cebolla Caramelizada y Cheddar
Coca de Escalivada con AOVE
Mini Calzone de Ricotta y tomate
Langostinos en Coco con Salsa Ponzu
Merluza a la Romana con Alioli casero
Brocheta de Presa Ibérica con Chimichurri

SWEET & DEEP

Ganache de Chocolate con Naranja
Mousse de Yogurt con Frutos Rojos

BODEGA

Agua, Refrescos, & Cerveza
Vino Blanco Emina Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja

55€ por persona

Duración aprox de 2 horas

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 14 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

FRESH & COOL

Salmorejo Cordobés
Cantabrian Anchovy Toast
Panipuri of Olivier Salad with Piparras
Endive with Picadillo
Iberian Ham with Bread Stick
Cheese pops with toppings
Foie Mousse Cornetto with Raspberry
Steak Tartar on Brioche

HOT & FOOL

Selection of croquettes (Iberian Ham & Boletus)
Crispy Chicken with Sriracha Mayo
Mini veal burger with cheddar and caramelized onion
Coca with Vegetables and Olive Oil
Ricotta and Tomato Mini Calzone
Coconut Battered Prawns with Ponzu Sauce
Breaded Hake with homemade Alioli
Iberian Pork Brochette with Chimichurri

SWEET & DEEP

Chocolate Ganache with Orange
Yogurt Mousse with Red Fruits

DRINKS

Water, soft drinks & beer
White Wine Emina Verdejo D.O. Rueda
Red Wine Beronia Crianza D.O. Rioja

55€ per person

Approximate duration: 2 hours

Prices per person. Prices 10% VAT included and valid unless there is a typographical error. The final number of guests will be confirmed 14 days before the event and will be the minimum number charged.

Para Completar Tu Menú

COCKTAIL MENU

Pincho de Vitelo Tonatto
Empanada Gallega
Ceviche de Corvina
Mini Hamburguesa de rabo de toro con queso
semicurado y rúcula
Buñuelo de bacalao con mayonesa de lima
Mini Albóndigas de Angus y Salsa Perigord

Brownie Casero
Daditos de Tarta de Queso con Frutos Rojos
Mousse de Chocolate Blanco con Garrapiñadas

Precio por aperitivo 3,80€ por persona

Vitelo Tonatto Brochette
Galician patty
Sea bass ceviche
Mini Oxtail Burger with semi-cured cheese and arugula
Cod fritter with lime mayonnaise
Mini Angus Meatballs and Perigord Sauce

Homemade Brownie
Red Fruit Cheesecake Dices
White Chocolate Mousse with Garrapiñadas

Price per Appetizer 3,80€ per person

COCKTAIL MENU

ESTACIÓN DE COMIDA

BARRA DE SUSHI **19€**

Sushi y Niguiris Variados
Edamame
Ensalada de Wakame

SELECCIÓN DE IBÉRICOS **15€**

Embutidos y jamón ibérico con variedad de panes y tomate

AMANTES DEL QUESO **14€**

De oveja al romero
De Tetilla
Grana Padano D.O.P
Idiázabal Ahumado
Todos ellos acompañados de picos y regañás

CANDY BAR **10€**

El mejor surtido chuches y gominolas para peques y no tan peques!

BUFFET DE POSTRES **12€**

Variedad de nuestros mejores postres

SUSHI BAR **19€**

Variety of Sushi and Niguiris
Edamame
Wakame salad

IBERIAN PRODUCTS **15€**

Charcuterie and Iberian ham with a variety of breads and tomato.

CHEESE LOVER'S **14€**

Sheep with Rosemary
Tetilla
Grana Padajo P.D.O
Smoked Idiázabal
All of them accompanied with bread sticks & regañás

CANDY BAR **10€**

Our best assortment of sweets & gummies for the Little ones and not so littles!

DESSERTS BUFFET **12€**

Our best variety of homemade desserts

Duración aprox de 1 hora

Approximate duration: 1 hour

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 14 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

Prices per person. Prices 10% VAT included and valid unless there is a typographical error. The final number of guests will be confirmed 14 days before the event and will be the minimum number charged.

COCKTAIL MENU

ESTACIÓN DE BEBIDAS

VERMUTERÍA

9.50€

Selección de los mejores vermut artesanos blancos y rojos.

Acompañados con gildas, boquerones en vinagre y patatas fritas.

CERVEZAS ARTESANAS

9.50€

Variedad de cervezas nacionales e internacionales artesanas.

Acompañadas con almendras fritas al curry y patatas fritas.

COCTELERÍA DE ALTURA

12€

Barra de nuestros mejores cócteles:

- Mojitos
- Mimosas
- Piña Colada

VERMUTERÍA

9,50€

Best selection of traditional vermouths White & Red
Accompanied with gildas, vinegar anchovies and chips.

CRAFTS BEER

9,50€

Variety of National and international craft beers
Accompanied with curry fried almonds and chips

COCTELERÍA DE ALTURA

12€

Cocktail's bar with our best recipes

- Mojitos
- Mimosas
- Piña Colada

Duración aprox de 1 hora

Approximate duration: 1 hour

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 14 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

Prices per person. Prices 10% VAT included and valid unless there is a typographical error. The final number of guests will be confirmed 14 days before the event and will be the minimum number charged.

RECENAS

RECENA

Brochetas de tortilla de patata
Mini Chapata de Jamón con Tomate
Empanada Gallega
Delicias de Brownie
9€ por persona

RECENA PREMIUM

Brochetas de tortilla de patata
Mini Chapata de Jamón con Tomate
Empanada Gallega
Selección de quesos
Mini sándwich de jamón y queso
Chapatitas de ibéricos
Mini delicias de Brownie
14€ por persona

RECENA

Spanish Omelette Skewers
Ciabatta Ham with Tomato
Galician Patty
Brownie Delight
9€ por persona

RECENA PREMIUM

Spanish Omelette Skewers
Ciabatta Ham with Tomato
Galician Patty
Selection of cheeses
Mini ham and cheese sandwiches
Iberian ham Ciabattas
Mini brownie delights
14€ por persona

Suplementos

Vinos&Cavas

COCKTAIL MENU

VINOS BLANCOS

| | |
|------------------------------------|----|
| Marieta -Albariño | 5€ |
| D.O Rías Baixas | |
| Secreto de Candela- Albariño | 6€ |
| D.O Rías Baixas | |
| O Luar Do Sil -Godello | 7€ |
| D.O Valdeorras | |

VINOS TINTOS

| | |
|--|----|
| Finca Resalso- Tempranillo | 5€ |
| D.O Ribera del Duero | |
| Matarromera- Tempranillo. | 6€ |
| D.O Ribera del Duero | |
| Marqués de Murrieta -Tempranillo, garnacha tinta, Mazuelo y Graciano..... | 7€ |
| D.O Rioja | |

CAVAS & CHAMPANGE

| | |
|----------------------------|-------|
| Anna Blanc de Blancs | 3,50€ |
| D.O Cava | |
| Moët & Chandon | 10€ |
| A.O.C. Champagne | |

WHITE WINES

| | |
|------------------------------------|----|
| Marieta -Albariño | 5€ |
| D.O Rías Baixas | |
| Secreto de Candela- Albariño | 6€ |
| D.O Rías Baixas | |
| O Luar Do Sil -Godello..... | 7€ |
| D.O Valdeorras | |

RED WINES

| | |
|--|----|
| Finca Resalso- Tempranillo..... | 5€ |
| D.O Ribera del Duero | |
| Matarromera- Tempranillo..... | 6€ |
| D.O Ribera del Duero | |
| Marqués de Murrieta -Tempranillo, garnacha tinta, Mazuelo y Graciano..... | 7€ |
| D.O Rioja | |

CAVAS & CHAMPANGE

| | |
|----------------------------|-------|
| Anna Blanc de Blancs | 3,50€ |
| D.O Cava | |
| Moët & Chandon..... | 10€ |
| A.O.C. Champagne | |

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 14 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

Prices per person. Prices 10% VAT included and valid unless there is a typographical error. The final number of guests will be confirmed 14 days before the event and will be the minimum number charged.

Barra Libre

COCKTAIL MENU

GINEBRAS

Beefeater
Seagram's
Puerto de Indias

WHISKY

Ballantine's
Johnnie Walker Red Label

RON

Brugal Añejo
Barceló Añejo

VODKA

Absolut

GINS

Beefeater
Seagram's
Puerto de Indias

WHISKEY

Ballantine's
Johnnie Walker Red Label

RON

Brugal Añejo
Barcelo Añejo

VODKA

Absolut

30€ por persona, incluye 2 horas de barra libre
Siguiente hora 14€/persona, 75% del total de comensales
4a hora 50% del total de comensales. 12€

INCLUIR MOJITOS Y CAIPIRINHAS
Suplemento 5€ por persona y hora

30€ per person, includes 2 hours of open bar
Next hour price 14€/person, 75% of the total diners
4th hour 12€/person, 50% of the total diners

INCLUDE MOJITOS AND CAIPIRINHAS
Supplement €5 per person and hour

Barra Libre Premium

COCKTAIL MENU

GINEBRAS

Beefeater
Seagram's
Martin Miller
Puerto de Indias

WHISKY

Ballantines
Jack Daniels
Johnnie Walker Black Label

RON

Brugal Añejo
Santa Teresa 1796
Barceló Añejo

VODKA

Grey Goose
Absolut

GINS

Beefeater
Seagram's
Martin Miller
Puerto de Indias

WHISKEY

Ballantines
Jack Daniels
Johnnie Walker Black Label

RON

Brugal Añejo
Santa Teresa 1796
Barcelo Añejo

VODKA

Grey goose
Absolute

Precio 44€ por persona, incluye 2 horas de barra libre
Siguiete hora 75% del total de comensales. Precio 20€
4a hora 50% del total de comensales. 18€

44€ per person, includes 2 hours of open bar
Next hour price 20€/person, 75% of the total diners
4th hour price 18€/person, 50% of the total diners

INCLUIR MOJITOS Y CAIPIRINHAS
Suplemento 5€ por persona y hora

INCLUDE MOJITOS AND CAIPIRINHAS
Supplement €5 per person and hour

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 14 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

Prices per person. Prices 10% VAT included and valid unless there is a typographical error. The final number of guests will be confirmed 14 days before the event and will be the minimum number charged.