



TERRAZA

# MENÚ CÓCTEL



LOBBY BAR

# CÓCTEL ADRIENNE

(2:00 horas duración)

## APERITIVOS EN MESA...

Chips de Yuca  
Lascas de Parmesano y Uva  
Encurtidos Artesanos

## CÓCTEL SALADO

Surtido de Ibéricos, Queso Manchego, Picos y Regañás  
Shot de Salmorejo con Virutas de Jamón Ibérico <sup>(1)</sup>  
Bocadito de “Ensaladilla Sueca”  
Bombón de Foie  
Tartaleta de Marisco  
Sashimi de Atún  
Surtido de Croquetas Caseras  
Verduras baby en tempura  
Brocheta de Pollo y Salsa Teriyaki  
Delicias de Merluza de Pincho en Tempura  
Dados de Solomillo Ibérico a la Provenza

## CÓCTEL DULCE

Fruta Fresca Cortada  
Repostería Casa Suecia

## BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza  
Vino Blanco Aguazul. D.O. Rueda  
Vino Tinto Letargo Crianza. D.O. Rioja  
Cava Juvé y Camps. Reserva de la Familia <sup>(2)</sup>

**PVP 57 €**

<sup>(1)</sup> En invierno sustituido por Shot de Crema de Marisco

<sup>(2)</sup> Consulte en la sección de “Corners” upgrade a champagne GH Mumm

10% IVA NO INCLUIDO

# CÓCTEL JOSEPHINE

(2:00 h duración)

## APERITIVOS EN MESA...

Chips de Yuca  
Lascas de Parmesano y Uva  
Encurtidos Artesanos

## CÓCTEL SALADO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos y Regañás  
Shot de Salmorejo con Virutas de Jamón Ibérico <sup>(1)</sup>  
Totopo de Maíz con Guacamole Casero  
Mejillones Gallegos con Vinagreta Cítrica  
Salmón Marinado Casa Suecia  
Tartaleta de Huevo de Codorniz con Pisto  
Gyozas de Verduras y Pollo  
Zamburiñas a la Brasa  
Brocheta de Langostinos a la Brasa con “Ají Olí”  
Buñuelos de Bacalao a la Madrileña  
Mini Burguer de Buey con Queso y Rúcula

## CÓCTEL DULCE

Fruta Fresca Cortada  
Repostería Casa Suecia

## BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza  
Vino Blanco Aguazul. D.O. Rueda  
Vino Tinto Letargo Crianza. D.O. Rioja  
Cava Juvé y Camps. Reserva de la Familia <sup>(2)</sup>

**PVP 62 €**

<sup>(1)</sup> En invierno sustituido por Shot de Crema de Marisco

<sup>(2)</sup> Consulte en la sección de “Corners” upgrade a champagne GH Mumm



# CÓCTEL ALICE

(2:00 h duración)

## APERITIVOS EN MESA...

Chips de Yuca  
Lascas de Parmesano y Uva  
Encurtidos Artesanos

## CÓCTEL SALADO

Rueda de Ibéricos y Quesos del País  
Selección de Sushi, Makis y Niguiris  
Salpicón de Marisco  
Brocheta de Cherry con Anchoa de Santoña  
Bocadito de Roast Beef, Rúcula y Mostaza de Dijón  
Lingote de Salmón Noruego  
Gnocchi de Barbabietole con salsa de Trufa  
Pimiento de Piquillo Relleno de Bacalao con Reducción de PX  
Crujiente de Langostino en Pasta Filo  
Piruleta de Pollo de Corral  
Dados de Solomillo de Vaca al Horno de Brasas

## CÓCTEL DULCE

Fruta Fresca Cortada  
Repostería Casa Suecia

## BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza  
Vino Blanco Aguazul. D.O. Rueda  
Vino Tinto Letargo Crianza. D.O. Rioja  
Cava Juvé y Camps. Reserva de la Familia <sup>(1)</sup>

**PVP 67 €**

<sup>(1)</sup> Consulte en la sección de "Corners" upgrade a champagne GH Mumm



RESTAURANTE

10% IVA NO INCLUIDO



## C O R N E R S

Stand de jamón ibérico y chacinas ibéricas <i>Incluye cortador de jamón a partir de 60 personas</i>	14 €
Stand de tartares <i>Steak tartar, tartar de atún y tartar de salmón</i> <i>Incluye showcooking a partir de 60 personas</i>	9 €
Stand de quesos del mundo	9 €
Stand de arroces	10 €
Stand de sushi <i>Incluye sushiman a partir de 60 personas</i>	10 €
Stand de ostras	12 €
Stand de Champagne GH Mumm Cordon Rouge <i>Una copa</i>	6 €
<i>Durante todo el cóctel</i>	14 €
Stand de postres	9 €

PRECIO POR PERSONA    10% IVA NO INCLUIDO

# MIXES & CÓCTELES



COCKTAIL BAR

Paquetes de copas ( <i>1 unidad por persona</i> )	11 €
Precio especial ( <i>más de 2 unidades por persona</i> )	10 €

Botellas Estándar	Entre 120 y 150 €
Botellas Premium	Entre 160 y 200 €

## BARRA LIBRE ESTÁNDAR

*(Incluye coctelería básica)*

2 horas	30 €
3 horas	40 €
4 horas	45 €
5 horas	50 €

## BARRA LIBRE PREMIUM

*(Incluye coctelería avanzada)*

2 horas	42 €
3 horas	55 €
4 horas	65 €
5 horas	72 €

Kiosko de mojitos	400 €
-------------------	-------

(Para la contratación del kiosko, es condición contar con una de las opciones de barra en el evento)

PRECIO POR PERSONA    10% IVA NO INCLUIDO