

# MENÚ COCKTAIL





# COCKTAIL SIMONÍ

## COCKTAIL SALADO

**Crema de maíz y crujiente de parmesano**

**Chips de plátano con guacamole**

**Hummus de remolacha sobre tartaleta crunchy**

**Taco crujiente de patata con pimiento caramelizado  
y mayo de ajo negro**

**Kebab de cerdo con pan de queso**

**Rollitos vietnamitas**

**Cochinita pibil sobre patacones y guacamole**

**Croquetas cremosas de jamón**

**Ensaladilla rosa con edamame sobre cuchara comestible**

## COCKTAIL DULCE

**Mousse de maracuyá en tartaleta de mantequilla**

**Mousse de chocolate picante en tartaleta de cacao**

## BODEGA

**Agua, refrescos y cerveza**

**Vino tinto Óxido. D.O. Rioja**

**Vino blanco Bodeguero. D.O. Rueda**

**PVP: 45€**



# COCKTAIL MARTÓN

## COCKTAIL SALADO

**Quesadilla al pastor**

**Pepito de solomillo con mini pan de chapata**

**Crema de maíz y crujiente de parmesano**

**Gilda de cecina de león con queso Goyerri y aceituna manzanilla**

**Tartar de salmón y aguacate sobre cono de sésamo negro**

**Steak tartar con pistacho sobre tartaleta crunchy  
y puntos de mayonesa chipotle**

**Mini taco mex de tortilla de maíz con carnitas**

**Rabo de toro a baja temperatura sobre bao de carbón activo**

**Tartar de atún rojo Balfegó en tartaleta crunchy**

## COCKTAIL DULCE

**Mini tarta de queso horneada con mermelada de frutos silvestres**

**Lemon pie**

## BODEGA

**Agua, refrescos y cerveza**

**Vino tinto Óxido. D.O. Rioja**

**Vino blanco Bodeguero. D.O. Rueda**

**PVP: 55€**



# COCKTAIL LEYTON

## COCKTAIL SALADO

**Mini puerro** con salsa muhammara

**Gajos de boniato** con crema de cardamomo

**Pepito de solomillo** con mini pan de chapata

**Gilda de cecina de león** con queso Goyerri y aceituna manzanilla

**Taco crujiente de patata** con pimiento caramelizado  
y mayo de ajo negro

**Steak tartar con pistacho** sobre tartaleta crunchy  
y puntos de mayonesa chipotle

**Rabo de toro** a baja temperatura sobre bao de carbón activo

**Cochinita pibil** sobre patacones y guacamole

**Tartar de atún rojo Balfegó** en tartaleta crunchy

**Ceviche de langostino** con crujiente de boniato

**Anchoas** sobre pan brioche con tomate

## COCKTAIL DULCE

**Mini tarta de queso** horneada con mermelada de frutos silvestres

**Lemon pie**

## BODEGA

**Agua, refrescos y cerveza**

**Vino tinto Amaren. D.O. Rioja**

**Vino blanco José Pariente. D.O. Rueda**

**PVP: 65€**



# COCKTAIL PLANT BASED

## COCKTAIL SALADO

- Mini puerro** con salsa muhammara
- Mini berenjena** con salsa taratur y salvia fresca
- Gajos de boniato** con crema de cardamomo
- Crema de maíz y crujiente** de parmesano
- Chips de plátano** con guacamole
- Hummus de remolacha** sobre tartaleta crunchy
- Rollitos vietnamitas**
- Ensaladilla rosa** con edamame sobre cuchara comestible

## COCKTAIL DULCE

- Mousse de chocolate** vegano con aguacate
- Laçaí** con granola casera y frutos rojos

**PVP: 55€**



# MENÚ BREAKFAST

**Muffins**

**Cinnamon rolls**

**Palmeras**

**Croissants**

**Mini tostas**

**Mini tortillas**

**Yogurt casero con granola**

**Fruta fresca**

**Zumo de naranja**

**Cafés**

**PVP: 30€**



# COFFEE BREAK

**Muffins**

**Mini tostas**

**Zumo de naranja**

**Cafés**

**PVP: 15€**



# MIXESS & DRINKS

**Ticket copas** 7 €

## BARRA LIBRE ESTANDART

(incluye coctelería básica)

**Primera hora** 15 €/p

**2ª hora en adelante** 12 €/p

## SERVICIOS ADICIONALES

**Nuestra oferta para eventos incluyen servicios de decoración, música, espectáculos y cualquier servicio adicional que puedan necesitar que estaremos encantados de poder cotizarles.**