

CÓCTEL GRUPO OTER 1 (Válido hasta agosto de 2018)

Fríos Selección de chacinas ibéricas

(Corte de jamón de montanera y sus gresines artesanos y
Cecina ahumada al corte aliñada con almendras Marcona)
Mini-sándwiches Colonial
(De queso cremoso con cangrejo, foie con confitura de higos,
pimientos asados, lacón hervido y crema de queso, pollo al curry,
jamón, queso, tomate y mahonesa....)
Cucharita de ensaladilla rusa de merluza escabechada
Roller de pularda de grano y salsa nórdica
Burratina con tomate seco al pesto suave

Calentitos

Empanada hojaldrada de bonito de campaña y pulpo de pedrero
Tortilla melosa de patata con cebolla morada
Muselina de bacalao al gratén con frutos secos y miel de romero
Cucurucho de patatas bravas
Croquetitas cremosas de jamón de montanera
Tortillitas de camarón con su Romesco
Brochetitas de pollo Coquelet maceradas a las finas hierbas
Mini hot dog con cebolla frita y mostaza dulce
Mini burger de ternera roja con mostaza antigua y tomate deshidratado

La dulce tentación

Cremoso de arroz con leche y al punto de canela Mousse de chocolate negro y frutos rojos

Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos Finos, Manzanillas y olorosos Refrescos, cervezas y zumos Agua mineral (con o sin gas)

Solicite nuestra fuente de chocolate

Precio por persona 30,00€ - IVA al 10% incluido (Duración del cóctel y bebidas 1h 30min.)



CÓCTEL GRUPO OTER 2 (Válido hasta agosto de 2018)

Fríos

Selección de chacinas ibéricas
(Corte de jamón de montanera y sus gresines artesanos, lomo ibérico de Guijuelo y
Cecina ahumada al corte aliñada con almendras Marcona)
Selección de quesos afinados con frutos secos, y membrillo natural

Selección de mini sándwiches *Colonial* (De queso cremoso con cangrejo,

foie con confitura de higos, pimientos asados, lacón hervido y crema de queso, pollo al curry,

jamón, queso, tomate y mahonesa....)
Roller en pan polar con pularda con manzana y mahonesa nórdica
Taco de salmón marinado al eneldo
Sushi variado, (makis y California roll)

Calentitos

Tortilla melosa con cebolla roja pochada
Pulpo braseado sobre patata al pimentón y Alioli suave
Cucuruchos de rabas fritas y mayonesa de lima
Saquitos de queso cremoso y gamba roja
Chips de berenjena con queso de cabra y miel de romero
Croquetas de Jamón ibérico y setas de temporada
Coca de Mozzarella, verduras asadas y albahaca fresca
Mini burger de ternera retinta, mostaza antigua y tomate deshidratado

La dulce tentación

Mousse de chocolate blanco y cremoso de mango Brownie de chocolate y merengue

Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos Finos, Manzanillas y olorosos Refrescos, cervezas y zumos Agua mineral (con o sin gas)

Solicite nuestra fuente de chocolate

Precio por persona 35,00€ - IVA al 10% incluido (Duración del cóctel y bebidas 1h 30min.)



Cóctel GRUPO OTER 3 (Válido hasta agosto de 2018)

Fríos

Selección de chacinas ibéricas
(Corte de jamón de montanera y sus gresines artesanos, lomo ibérico de Guijuelo y
Cecina ahumada al corte aliñada con almendras Marcona)
Milhojas de foie fresco de pato al P.X.

Mini sándwiches *Colonial*(De queso cremoso con cangrejo, foie con confitura de higos, pimientos asados, lacón hervido y crema de queso....)

Roller en pan polar con pularda con manzana y mahonesa nórdica)
Tacos de salmón marinada al eneldo con salsa Gravelax
Crudités de espárrago verde y zanahoria con su romesco
Sushi variado, (makis y California roll)

Calentitos

Coca de queso Fontina y trufa negra
Raviolis de Ricotta y cremoso de boletus
Selección de croquetitas (de jamón de montanera y carabinero)
Saquitos de queso cremoso y cigalitas
Langostinos de trasmallo con patata hilada crujiente y su bisqué
Taquitos de merluza a la Andaluza con mahonesa de lima
Brochetas de ternera roja y verduras al Ajili Mojili

La dulce tentación

Cremoso de Tiramisú con soletilla de café Cheecake con caramelo Toffee

Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos Finos, Manzanillas y olorosos Refrescos, cervezas y zumos Agua mineral (con o sin gas)

Solicite nuestra fuente de chocolate

Precio por persona 40,00 € - IVA al 10% incluido (Duración del cóctel y bebidas 1h 30min.)