

## MENÚ CELEBRACIÓN

Cuidamos nuestros menús al máximo detalle, con materia prima de altísima calidad La frescura que garantiza adquirir los productos en el mercado diario y la elaboración realizada al momento, son nuestros principales valores.

Con la intención de que el catering sea especial, no dude en solicitarnos o sugerirnos cualquier petición.  
Mínimo 50 pax. **Duración 2.00 h.**

### **Totopo con guacamole**

Casero, con nuestro guacamole recién hecho, queso cheddar y salsa de tomate picante

### **Cestita de ensaladilla rusa con langostino**

Rellena de ensaladilla de bonito cubierta con espuma de alioli y langostinos

### **Tostadita de picadillo de jamón ibérico**

De picadillo de jamon ibérico, mayonesa y queso

### **Lomo de Salmón ahumado con alcaparras**

Escogido salmón ahumado con un toque de alcaparras

### **Cucharita crujiente con humus**

Con un humus de remolacha y coco

### **Mini sandwich de piquillo y anchoa**

De piquillo, anchoa del cantábrico, queso y mayonesa ligeramente picante

### **Ceviche Roll**

Relleno de ceviche de atún, Tempurizado, queso ricotta a las finas hierbas y aguacate.  
Con topping de vieira flambeada y aderezado con salsa acevichada, cebolla encurtida y kikos

### **Tartar de atún**

Cestita de tartar de atún sobre guacamalo y alga wakame

### **Gyoza de Pato**

Rellenas de pato y hongo, plancheadas, con puré de manzana y salsa hoisin

### **Capricho de Pulpo**

Pulpo sobre una cama de puré de patata y aceite de pimentón

### **Mini sushi roll de doble salmón**

Relleno de salmón, mango y aguacate, con topping de tartar picante de salmón

### **Foie Micuit Roll**

Relleno de Foie micuit, queso ricotta y cebolla, con topping de anguila Kabayaki, manzana caramelizada y salsa de anguila.

### **Dim-Sum de Rabo de toro**

Saquito de pasta de huevo, rellenos de rabo guisado deshuesado, sobre puré de boniato y reducción de su jugo

### **Carrot Cake**

### **Tarta de Chocolate negro**

### **Surtido de mini Macarons**

**Incluye Vino Crianza y Rueda Añares de la Casa, Botellín San Miguel, Refrescos y Agua.**  
**Precio por persona: 56.00 € ( 10 % i.v.a. no incluido )**