

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)