

MENÚ PINTXOS

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 1.00 h.**

Lomo de Salmón ahumado con alcaparras

Escogido salmón ahumado con salsa tártara y alcaparras

Mini sandwich de piquillo y anchoa

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

Tostadita de picadillo de jamón ibérico

De picadillo de jamon ibérico, mayonesa y queso parmesano

Cestita de ensaladilla rusa con langostino

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

Tostadita de guacamole y tronco de bonito

Con nuestro guacamole recién hecho, tronco de bonito del norte y vinagreta

Cucharita crujiente con humus

Con un humus de remolacha y coco

Capricho de Pulpo

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

Micuit

Foie micuit flambeado, escamas de sal y endulzado con mermelada de frambuesa

Surtido de mini Macarons