

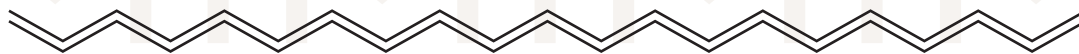
MENU COCKTAIL

TABLA DE QUESOS ARTESANOS Y CONTRASTES
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL
MINI TORTILLA DE JAMÓN CON ESPUMA DE YEMA
COCA AMB TONYINA DE ATÚN ROJO CON CREMA DE CEBOLLETA
LANGOSTINO CRUJIENTE CON SALSA TERIYAKI
ENSALADILLA DE MERLUZA Y PIMIENTO ASADO
BROCHETA DE POLLO MARINADO
MINI BURRITO DE POLLO CON GUACAMOLE
PEPITO DE SECRETO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

BROWNIE DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

Bebidas incluidas: vino seleccionado de la casa, refresco cerveza y agua

30€ por comensal



MENU COCKTAIL PREMIUM

TABLA DE QUESOS ARTESANOS Y CONTRASTES
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL
MINI TORTILLA DE JAMÓN CON ESPUMA DE YEMA
TARTAR DE ATÚN
QUESADILLA DE GAMBA
ENSALADILLA DE ANGIUILA AHUMADA
TOSTA DE PLUMA IBÉRICA CON SOFRITO DE TOMATE
MINI BURRITO DE POLLO Y GUACAMOLE
MINI HAMBURGUESA GOURMET

BROWNIE DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE
PIÑA COLADA

Bebidas incluidas: vino seleccionado de la casa, refresco cerveza y agua

45€ por comensal