



CÓCTEL

*Ensaladilla templada con gamba cristal
Sardina escabechada
Puerro confitado con parmentier de trufa
Croqueta de cecina ahumada de vaca
Steak tartar de toro bravo a la mostaza antigua
Buñuelo de bacalao
Macaron de pimentón de la Vera*

Brocheta de anchoa con boquerón marinado y aceituna

*Rambután con molusco escabechado y tomate liofilizado
Tarta de salmón con aceite de jengibre y lima
Croqueta de Jamón Ibérico
Matrimonio
Sam de Cochinita pibil
Bombón de foie con candy de ron caña azul*

ESTACIONES

*Arroz el Señoret
Gamba blanca de Huelva
Jamón ibérico puro bellota (cortado a cuchillo)
Brocheta de pularda marinada
Mini hamburguesita wagyu con salsa brava
Mesa de quesos internacionales
Pulpo a la gallega con pimentón de la vera*

DURACIÓN: 2 horas y media.

(Vino blanco, vino tinto, champagne, cerveza, refrescos y agua mineral)

COCTEL + ESTACIONES.- 150,00 + IVA € POR PERSONA

COCTEL + ESTACIONES + 2 HORAS DE BARRA LIBRE.- 200+ IVA € POR PERSONA