

.....

# MENÚ TIPO CÓCTEL 2024

.....



## Cóctel · Opción 1 · 36€ (IVA incluido)

*Surtido de embutidos ibéricos y de quesos*  
*Crujiente de Camarones*  
*Pintxos de tortilla española*  
*Saquitos de morcilla y queso brie*  
*Mini cucuruchos variados (steak tartar, salmón y pulpo)*  
*Remojón granadino*  
*Pescaito frito*  
*Montaditos de lomo y pimiento verde*  
*Brownie de chocolate*

--

***Bodega: Vino Tinto D.O. Navarra "Fortius",  
vino blanco D.O. Rueda "Tierra Buena",  
cerveza y cerveza sin, agua mineral, refrescos.***

--

*(Duración de 2 horas)*

## Cóctel · Opción 2 · 45€ (IVA incluido)

*Surtido de croquetas caseras*  
*Pan cristal con rillettes de pato*  
*Langostinos en tempura de remolacha e hinojo*  
*Ensaladilla de pulpo*  
*Ceviche de lubina*  
*Arroz campero*  
*Migas con panceta y huevo a baja temperatura*  
*Gazpacho*  
*Bacalao a la romana con su alioli de jamón ibérico*  
*Mini burgers de vaca madurada*  
*Pastelitos variados "Casa Pasteles"*

--

***Bodega: Vino Tinto D.O. Ribera del Duero "Melior, crianza",  
vino blanco D.O. Rueda "Tierra Buena",  
cerveza y cerveza sin, agua mineral, refrescos.***

--

*(Duración de 2:30 horas)*

## Cóctel · Opción 3 · 50€ (IVA incluido)

*Jamón ibérico de bellota (DO Los pedroches)*  
*Queso curado en aceite "Montefrío"*  
*Taco de salmón marinado en soja y citronela*  
*Patatas confitadas, huevo poché y crema de foie*  
*Mousse de rabo de toro*  
*Pulpo con su puré de pimentón*  
*Trilogía de setas con foie*  
*Arroz marinero con su picada andaluza*  
*Salmorejo*  
*Daditos de rape a la milanesa con salsa tártara*  
*Solomillo de ternera con salsa teriyaki de finas hierbas*  
*Pastelitos variados "Casa Pasteles"*

--

***Bodega: Vino Tinto DO Rioja "Glorioso, crianza",  
vino blanco DO Rueda "Tierra Buena",  
cerveza y cerveza sin, agua mineral, refrescos.***

--

*(Duración de 2:30 horas)*



## ***Suplementos***

### ***Cortador jamón***

*(150eur + jamón covap alta expresión 49eur/kg. Piezas de 8,500 aprox)*

### ***Estación de quesos***

*350eur (10 variedades Nacional/internacional)*

### ***Combinados***

*Nacional e importación 7euros/und.*

*Combinados Premium (a consultar en función de la marca)*

### ***Coctelería: a consultar.***

*(Bloody Mary y Vermuts, mojitos, piñas colada y destornilladores)*

### ***Contratación y exclusividad cocktail garden de 18:00 a 21:00 horas.***

*500eur+ consumo concertado*

*Recena consultar condiciones y horarios*

*(Temporada de mayo a septiembre)*

-----

*Por entorno y respeto al vecindario no se permite contratar música/dj y/o grupos en vivo.  
El restaurante cuenta con hilo musical en sus terrazas y con altavoz bluetooth JBL para la  
sobremesa en el Cocktail garden*

-----